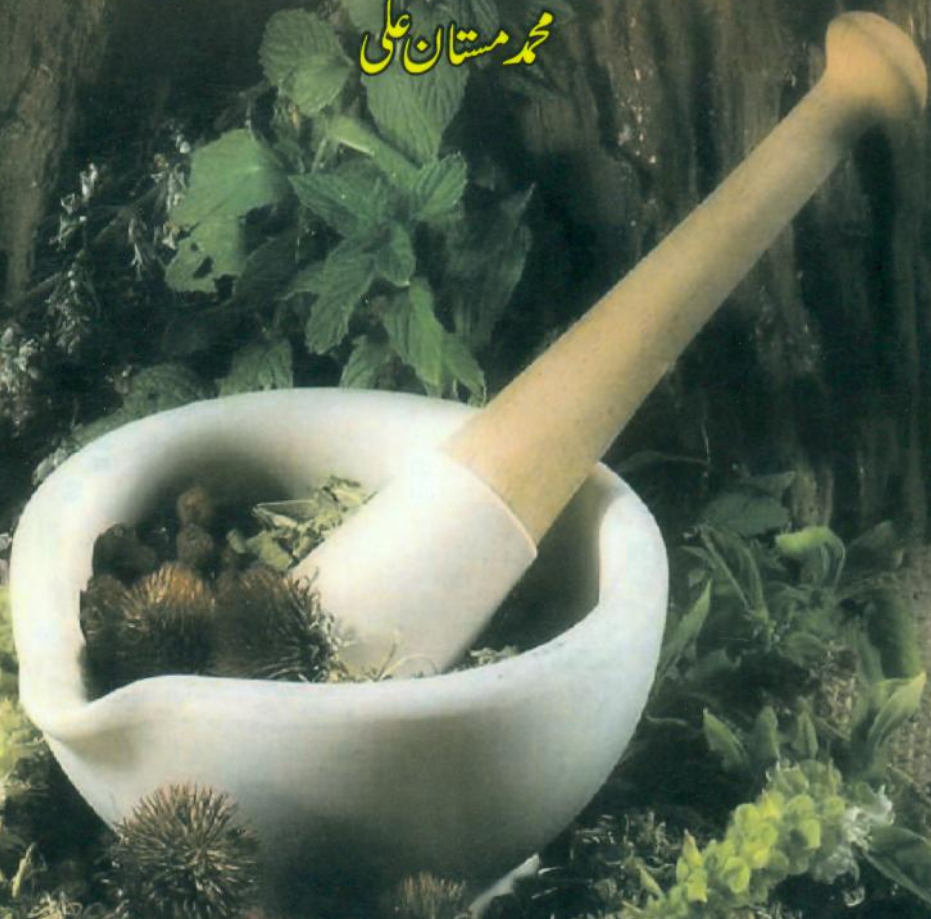


علم الادویہ

یونانی دواسازی

محمدستان علی



بوعی زبیر اللہ فرغ از وین بانی

علم الادویہ
یونانی دواسازی

محمدستان علی



قومی نصاب کے فروغ اور پزیرائی کے لیے

وزارت ترقی انسانی وسائل، حکومت ہند

فروغ اردو بھون، FC-33/9، انسٹی ٹیوشنل ایریا، جسولہ، نئی دہلی - 110025

© قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، نئی دہلی

1985	:	پہلی اشاعت
2010	:	چوتھی طباعت
1100	:	تعداد
49/- روپے	:	قیمت
491	:	سلسلہ مطبوعات

Ilmul Adviya Unani Dawasazi

by

Mohammad Mastan Ali

ISBN :978-81-7587-443-5

ناشر: ڈائریکٹر قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، فروغ اردو بھون، FC-33/9، انسٹی ٹیوشنل ایریا،

جسولہ، نئی دہلی 110025، فون نمبر: 49539000، فیکس: 49539099

شعبہ فروخت: ویسٹ بلاک-8، آر. کے. پورم، نئی دہلی-110066 فون نمبر: 26109746

فیکس: 26108159

ای۔ میل: urducouncil@gmail.com، ویب سائٹ: www.urducouncil.nic.in

طالع: لاہوتی پرنٹ ایڈس، 1397، بازار میا محل، جامع مسجد، دہلی-110006

اس کتاب کی چھپائی میں TNPL Maplitho، 70 GSM کاغذ استعمال کیا گیا ہے۔

پیش لفظ

انسان اور حیوان میں بنیادی فرق نطق اور شعور کا ہے۔ ان دو خدا داد صلاحیتوں نے انسان کو نہ صرف اشرف المخلوقات کا درجہ دیا بلکہ اسے کائنات کے ان اسرار و رموز سے بھی آشنا کیا جو اسے ذہنی اور روحانی ترقی کی معراج تک لے جاسکتے تھے۔ حیات و کائنات کے مخفی عوامل سے آگہی کا نام ہی علم ہے۔ علم کی دو اساسی شاخیں ہیں باطنی علوم اور ظاہری علوم۔ باطنی علوم کا تعلق انسان کی داخلی دنیا اور اس دنیا کی تہذیب و تہذیب سے رہا ہے۔ مقدس پیغمبروں کے علاوہ، خدا رسیدہ بزرگوں، سچے صوفیوں اور سنتوں اور فکر رسار کھنے والے شاعروں نے انسان کے باطن کو سنوارنے اور نکھارنے کے لیے جو کوششیں کی ہیں وہ سب اسی سلسلے کی مختلف کڑیاں ہیں۔ ظاہری علوم کا تعلق انسان کی خارجی دنیا اور اس کی تشکیل و تعمیر سے ہے۔ تاریخ اور فلسفہ، سیاست اور اقتصاد، سماج اور سائنس وغیرہ علم کے ایسے ہی شعبے ہیں۔ علوم داخلی ہوں یا خارجی ان کے تحفظ و ترویج میں بنیادی کردار لفظ نے ادا کیا ہے۔ بولا ہوا لفظ ہو یا لکھا ہوا لفظ، ایک نسل سے دوسری نسل تک علم کی منتقلی کا سب سے موثر وسیلہ رہا ہے۔ لکھے ہوئے لفظ کی عمر بولے ہوئے لفظ سے زیادہ ہوتی ہے۔ اسی لیے انسان نے تحریر کا فن ایجاد کیا اور جب آگے چل کر چھپائی کا فن ایجاد ہوا تو لفظ کی زندگی اور اس کے حلقہٴ اثر میں اور بھی اضافہ ہو گیا۔

کتابیں لفظوں کا ذخیرہ ہیں اور اسی نسبت سے مختلف علوم و فنون کا سرچشمہ۔ قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان کا بنیادی مقصد اردو میں اچھی کتابیں طبع کرنا اور انھیں کم سے کم قیمت پر علم و ادب کے شائقین تک پہنچانا ہے۔ اردو پورے ملک میں سمجھی جانے والی، بولی جانے والی اور

پڑھی جانے والی زبان ہے بلکہ اس کے سمجھنے، بولنے اور پڑھنے والے اب ساری دنیا میں پھیل گئے ہیں۔ کونسل کی کوشش ہے کہ عوام اور خواص میں یکساں مقبول اس ہر دلعزیز زبان میں اچھی نصابی اور غیر نصابی کتابیں تیار کرائی جائیں اور انھیں بہتر سے بہتر انداز میں شائع کیا جائے۔ اس مقصد کے حصول کے لیے کونسل نے مختلف النوع موضوعات پر طبع زاد کتابوں کے ساتھ ساتھ تنقیدیں اور دوسری زبانوں کی معیاری کتابوں کے تراجم کی اشاعت پر بھی پوری توجہ صرف کی ہے۔

یہ امر ہمارے لیے موجب اطمینان ہے کہ ترقی اردو بیورو نے اور اپنی تشکیل کے بعد قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان نے مختلف علوم و فنون کی جو کتابیں شائع کی ہیں، اردو قارئین نے ان کی بھرپور پذیرائی کی ہے۔ کونسل نے ایک مرتب پروگرام کے تحت بنیادی اہمیت کی کتابیں چھاپنے کا سلسلہ شروع کیا ہے، یہ کتاب اسی سلسلے کی ایک کڑی ہے جو امید ہے کہ ایک اہم علمی ضرورت کو پورا کرے گی۔

اہل علم سے میں یہ گزارش بھی کروں گا کہ اگر کتاب میں انھیں کوئی بات نادرست نظر آئے تو ہمیں لکھیں تاکہ جو خامی رہ گئی ہو وہ اگلی اشاعت میں دور کر دی جائے۔

ڈاکٹر محمد حمید اللہ بھٹ
ڈائریکٹر

36	اطحادر پیٹ دینا	31	عطوس
36	سحق	32	غازہ
	باب دوم	32	نورہ
	آلات دواسازی	32	دواء الک
	قدیم و جدید مع شرح	32	مفرح
37	کھل	32	بللاء
38	ہاون دستہ (راہنی)	32	عصر
38	قرع انبق	33	فواک
39	حام نارہ	33	زلاں
39	عی بھیکہ	34	قطور
41	تقریق لوبی	34	ککل
43	پاتال جنتر	34	کبلی
43	دوسری ترکیب	34	مخلو
44	گرجہ جنتر	34	عکب
44	جل جنتر	35	ضاد
45	تیزاب کشید کرنے کا آلہ	35	نیمکوفتہ
45	تیزاب کشید کرنے کا دوسرا طریقہ	35	مخوف
46	مارس گرانڈنگ مل	35	مقرص
46	مگلوب نامشین	35	پاشیدہ
46	باریک سفوف ساز مشین	35	مغریل
47	سفوف مخلوط کرنے کی مشین	36	بدرق
47	داند دار سفوف بنانے کی مشین	36	چهار تخم
47	ادویہ کو خشک کرنے کی مشین	36	چهار مغز
48	قرص سازی کی مشین	36	لبدی
			سفوف چکی

57	کافور کا سفوف	48	غریب زری کی مشین
	چند مشہور متفرقات	48	مناہ زری کی مشین
59	سفوف برس	49	اقراص پرشکر چڑھانے کی مشین
59	سفوف چنگی	48	قرص کی سختی معلوم کرنے کی مشین
59	سفوف سرخ	49	قوام معلوم کرنے کا آلہ
60	سفوف سیلان الرمم	49	جدید آکشیڈ
61	سفوف شورہ قلمی	50	جوہر اڑانے کا آلہ
62	سفوف مین		باب سوم
62	سفوف نمک شیخ الریس		ف۔ سفوفات کی طریقہ تیاری
63	سفوف حابس الدم	52	دق و سحق
64	(ب) تصویل	52	سخت ادویہ کا سفوف
65	ہیونہ مغسول	52	آرد خرما
65	لک مغسول	53	اُشنق و مُقل
65	صبر مغسول	53	افیون
67	غسل اُطیان	53	رسوت
67	روغن زرد مغسول	54	مصطلکی
67	موم مغسول	54	مغزیات
67	غسل شہرج	54	سسی دوائیں (رکلد)
68	(ج) تدبیر ادویہ	54	تخم املی
68	افیون اور رسوت	55	ابریشم
69	زیرہ سیاہ اور اجوائیں	55	قیمتی جواہرات کا سفوف
69	انزروت	56	سنگ سرمہ کا سفوف
69	بھلا نوان (بلادر)	56	ابرک کا سفوف
70	جمال گوڈ (حب اسلاطین)	56	زعفران کا سفوف
70	چاکسو	57	مشک و جندبیدستر
70		57	عنبر کا سفوف

۹۰	قرص خراطین	۷۱	نکله
۹۱	حب ایارج	۷۱	گندک آملہ ساد
۹۱	حب کتھ	۷۲	سکپا (رسم الفار)
۹۲	حب پیٹہ	۷۲	شنگرف
۹۲	حب اذاراتی	۷۳	پارہ (سیماب)
۹۲	حب مسہل	۷۳	جنت الحدید (لوم)
	باب پنجم	۷۴	بیش و پھناک
	چند مشہور مرکبات کی طریقہ تیاری	۷۴	ہڑتال ورتی
	قوام کی تیاری	۷۴	سنگ سرد
	اطریفیل، اسٹو خورس		
			باب چہارم
۱۰۱	اطریفیل زمانی		قدیم و جدید مشینوں سے جوب
۱۰۲	اطریفیل کشنیزی		واقراص بنانے کا طریقہ
۱۰۳	اطریفیل شاہرہ		(الف) رابطات
۱۰۴	اطریفیل مقل		چند مشہور جوب واقراص
۱۰۵	اطریفیل دیدان	۸۵	حب شفا
۱۰۶	افوشد اروساد	۸۶	حب مبارک
۱۰۷	ایارج فیکرہ	۸۶	حب سورنجان
۱۰۸	بر شعشا	۸۷	حب کبید نوشادری
۱۱۰	تریاق نزلہ	۸۷	حب زہرہ مہرہ
۱۱۱	جوارش جالبینوس	۸۷	حب گلی پستہ
۱۱۲	جوارش کونی	۸۸	قرص تنکار
۱۱۳	جوارش مصطکی	۸۹	قرص الکلی
۱۱۴	جوارش آملہ	۸۹	قرص بو سیر
۱۱۵	جوارش زرعوئی سادہ	۹۰	قرص دیدان
۱۱۶	جوارش انارین	۹۰	قرص سلطان

	117	باب ہفتم	جوارش شاہی
	118	الف۔ چند شربتوں کی طریقہ تیاری	مہجون آرد خرما
	119		مہجون دبیدالورد
143	120	شربت عتاب	مہجون فلاسفہ
144	121	شربت نیلوفر	مہجون سپاری پاک
145	122	شربت بزوری معتدل	مہجون چوب صینی
146	123	شربت دنیار	مہجون سورنجان
146	124	شربت صدر	مہجون اذارا قی
147	125	شربت اعجاز	مفترج بارد سادہ
148	125	شربت بنفشہ	مفترج شیخ الرئیس
	127	ب۔ چند مشہور مربہ جات	لبوب سفیر
151	128	مربہ سیب	لبوب کبیر
152		مربہ آملہ	باب ششم
153		مربہ ہلیلہ	چند خمیر و لعوق کی طریقہ تیاری
154	130	مربہ گدڑ	خمیرہ گاؤ زباں عنبری جواہر والی
155	131	مربہ بیلگری (ربیل)	خمیرہ ابریشم ارشد والی
156	133	مربہ پیمٹا	خمیرہ بنفشہ
158	133	ج۔ چند غذائی مرکبات	خمیرہ گاؤ زباں سادہ
158	134	ماء الجبین	خمیرہ مروارید
158	135	دلیہ	لعوق سپستان
158	136	ماء العسل	لعوق خیارشیر
159	137	ماء اللحم رگوشت کا پانی	لعوق بادام
159	138	یخنی (آب گوشت)	لعوق کتان
159	139	ماء اشتر (جو کا پانی)	لعوق ضیق النفس
160		در بہرہ انخوری	
160	139	نسرک (خیک)	دواء المسک معتدل جواہر والی

179	کشتہ بیضہ مرغ	161	گچے کا سرکہ
179	کشتہ فولاد	161	سرکہ انگودی
180	کشتہ مرجان سادہ	162	سرکہ جامن
181	کشتہ قرن الاہل	162	کانچی (مری)
181	جوہر سین	163	سکنجین سادہ
182	جوہر منقش	164	سکنجین لیونی
183	(ج) مرہم کی تیاری	164	سکنجین نصاعی
183	مرہم داخلون	165	گلغند
184	مرہم خارش	166	لعاب اور شیرہ بنانا
184	مرہم دال سفید		(د) روغنیات کی تیاری
185	(د) قیروطی	167	روغن بادام
185	قیروطی ارد کرہ بنہ	167	روغن سرخ
186	قیروطی سادہ	168	روغن بیضہ مرغ
186	(ہ) کل	169	روغن گندم
	کل صدف	169	روغن مصطلی
187 تا 193	باب نہم	169	روغن موم
	عطاری کے فرائض	169	روغن طلاء
	دواخانہ کوٹا کے طریقوں سے آراستہ کرنا	170	روغن ہفت برگ
194	باب دہم	171	روغن ارزندہ
	علم خصائص الادویہ	171	روغن مالکنگنی
195	ادویہ کی ترکیب	172	روغن ترب
202	ادویہ کا جمع کرنا اور ان کا تحفظ	172	روغن بلاد (بھلا نوان)
205	ادویہ کی عمریں		باب ہشتم
	ادویہ کی فہرست جہاں سے ادویہ دستیاب ہوتے ہیں		(الف) گل حکمت و کپڑوں کی طرح کا طریقہ
206	انگریزی اصطلاحات		(ب) کشتہ جات کی طرح کی تیاری
221	تصادیر	178	کشتہ جہر الہد

تعارُف

نظامیہ طبی کالج کے مایہ ناز سپوت حکیم محمدستان علی صاحب کی ذاتِ گرامی طبی دنیا میں محتاجِ تعارف نہیں نہ صرف حیدرآباد کے بلکہ ہندوستان کے گوشہ گوشہ میں یہ اپنی طبی صلاحیتوں خصوصاً فنِ دوا سازی کے ماہر کی حیثیت سے جانے اور پہچانے جاتے ہیں حکیم صاحب نے ۱۹۵۲ء میں نظامیہ طبی کالج میں داخلہ لیا اور ۱۹۵۸ء میں تعلیم سے فراغت حاصل کی۔ دورانِ تعلیم میں حکیم عبدالعلی صاحب جو اپنے وقت کے ایک نامور طبیب اور ہندوستان کے مشہور حکیم اجمل خاں صاحب کے شاگرد تھے اور جن کا ماہر اساتذہ میں شمار ہوتا تھا۔ ان کی نظر جو ہر شناس نے حکیم محمدستان علی کا انتخاب کیا اور ان کی خصوصی تربیت کا اہتمام کیا حکیم محمدستان علی نہ صرف کالج میں پوری توجہ سے تحصیلِ علم کرتے بلکہ حکیم محمد علی صاحب کے خانگی مطب پر بھی بیٹھتے اور استفادہ کرتے۔ کچھ ہی عرصہ میں آپ نے حکیم صاحب کا اتنا اعتماد حاصل کر لیا کہ ان کے مطب میں استعمال ہونے والی ساری ادویہ ان ہی کی زیرِ نگرانی تیار ہونے لگیں۔ اس طرح یونانی دوا سازی میں غیر معمولی مہارت اور تجربہ انہیں حاصل ہوا۔ اس طرح مہارت اور تجربہ کی بناء پر انہیں سنٹرل ریسرچ انسٹیٹیوٹ فار یونانی میڈیسن حیدرآباد میں کام کرنے اور اپنی نئی صلاحیتوں کے اظہار کا موقعہ دیا گیا جس کو یہ گذشتہ ۱۲ سال سے بحسن و خوبی نبھا رہے ہیں۔

حکیم صاحب کو تحصیلِ علم سے ہمیشہ دلچسپی رہی ہے۔ چنانچہ انھوں نے ۱۹۶۷-۱۹۶۸ء میں منعقد ہونے والے جی۔سی۔آئی۔ایم۔کورس (ماڈرن میڈیسن اور فارماکولوجی) میں داخلہ لیا اور ۱۹۶۸ء میں سند حاصل کی۔

حکیم صاحب کی یہ دیرینہ خواہش تھی کہ فنِ دوا سازی پر ایک جامع کتاب تالیف کریں تاکہ یہ کتاب قاری کو بہت سی دوسری کتابوں کے مطالعہ سے بے نیاز کر دے اور یہ بھی کہ اس کتاب میں ادویہ سازی کے جدید طریقوں پر بھی روشنی ڈالیں نیز دواؤں کے مختلف نام مع ان کے نباتی نام اور خاندان بھی اس میں درج کریں۔ فارمیسی کی بے پناہ مصروفیت انہیں اس بات کی اجازت نہ

دیتی تھی۔ لیکن حکیم صاحب کے جذبہ و شوق نے آرام کے اوقات اس کام کے لیے وقف کر لئے اور آج الحمد للہ ایک عرصہ کی محنت کے بعد یہ کتاب قارئین کے ہاتھوں تک پہنچ رہی ہے۔ کتاب کی خوبیوں کا اندازہ تو مطالعہ کے بعد ہی لگایا جاسکتا ہے۔ لیکن اس موقع پر بھی یہ ضرور کہوں گا کہ طب کے طالب علموں کیلئے یہ کتاب نہایت مفید ہوگی اور انہیں دوا سازی کی دوسری کتابوں کے مطالعہ سے مستثنیٰ کر دے گی۔

حکیم محمد اقبال علی

ڈائریکٹر سینٹرل ریسرچ انسٹی ٹیوٹ فار یونانی میڈیسن
حیدرآباد

تاریخ علم الادویہ

یہ علم انسانی دماغ کی متواتر غنتوں کا ایک بہتر نمونہ اور قوت تفکر و تحقیق کا ایک قابل قدر کارنامہ ہے۔ تاریخ طب سے ظاہر ہے کہ قدیم تہذیب و تمدن کے مراکز مصر و ایران میں مختلف بیماریوں کا علاج کیا جاتا تھا اور اس کے لیے جو دوائیں استعمال کی جاتی تھیں وہ فراغہ مصر کے دستاویزوں کی شکل میں محفوظ ہیں جن کو گزشتہ صدی میں دریافت کر لیا گیا ہے۔ یہی قدیم ذخیرہ علم ادویہ (*Materia Medica*) یونان و روم میں پہنچا۔ بقراط کے دور (460 - 370 ق. م) سے علم العلاج نے ایک نئی گروٹی اور دیسکوریدوس (*Dioscorides*) (پہلی صدی عیسوی میں) نے کتاب الحشائش کے ذریعہ علم الادویہ کو باقاعدہ فن کی شکل دی اور اپنی تحقیقات کا ریکارڈ پیش کیا۔ دوسری صدی عیسوی میں حکیم جالینوس نے علم الادویہ اور خاص طور پر صیدلہ (دوا سازی) میں نمایاں کام کیا۔ دیسکوریدوس اور جالینوس کی کتابیں بعد کی صدیوں میں علم الادویہ کی بنیاد بنیں اور عربی دور میں ان پر ایک شاندار عمارت کھڑی کر دی گئی۔ دوائی تحقیقات کے ذریعہ بے شمار ادویہ کا اضافہ کیا گیا۔ اور اس کے بعد ایک خاص شعبہ دوا سازی کو نئے سانچے میں ڈھالا گیا اور مستقل فن کی شکل دے دی گئی۔ بغداد میں حکیم زکریا رازی، علی بن عباس مجوسی، ابن سینا اور البیرونی اندلس میں حکیم ابو القاسم زہراوی اور مصر میں ابن بیطار اور داؤد انطاکی نے علم الادویہ میں نمایاں کارنامے انجام دیے۔

علم الادویہ (*Materia Medica*)

علم الادویہ نہایت وسیع علم ہے جس میں ان تمام قدتی یا مصنوعی مادوں یا اشیاء کو بیان کیا جاتا ہے جو بطور علاج یا مرض کے ازالہ کے لیے استعمال کی جاتی ہیں۔ بہت بیان کی خاطر اس علم کو مزید چار حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے۔

1. صفات الادویہ (*Pharmacognosy*)

علم الادویہ کا وہ شعبہ ہے جس میں ادویہ مفردہ کی تاریخ طبعی (مثلاً ہر ایک دوا کا نام اس کا مقام پیدائش) کے طبعی صفات (ظاہری شکل و صورت) اور ان کے کیمیائی خواص (اجزائے ترکیبی) کو بیان کیا جاتا ہے۔

2. دوا سازی (ترکیب الادویہ) (*Pharmacy*)

علم الادویہ کے اس شعبہ میں مفرد دواؤں کو باہم ملانے اور پھر مرکبات تیار کرنے کی ترکیبوں کا بیان ہوتا ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں۔

(الف) برہ محل دوا سازی (*Ex-Temporary Pharmacy*) جس میں اہل کے بروقت نسخجات کو تیار کرنے کا بیان ہوتا ہے مثلاً جو شاذہ وغیرہ بنانا، اس میں تقسیم الادویہ (*Dispensing*) بھی شامل ہے یعنی ادویہ شیشوں یا ڈبوں وغیرہ میں ڈال کر مریضوں کو دی جاتی ہیں۔

(ب) مستند قرا بادین (*Official Pharmacy*) اس میں سرکاری یا فنی سطح پر تسلیم شدہ نسخوں کے مطابق مرکب ادویہ سازی مع فارمولے درج ہوتے ہیں۔

3. (افعال ادویہ) (*Pharmacology*)

فارما کالوجی علم الادویہ کی وہ شاخ ہے جس میں ادویہ کے ان افعال یا تاثرات کو بیان کیا جاتا ہے جو اس کو جسم انسانی یا حیوانی پر بحالت صحت یا مرض استعمال کرنے سے پیدا ہوتی ہیں اس کی دو قسمیں ہیں :

(الف) قوی الادویہ (*Pharmacodynamics*)
(ب) علم السہوم (*Toxicology*) جس میں دوا کی سخی تاثرات کا بیان ہوتا ہے۔

علم العلاج (*Theapeutics*)

اس میں ان تمام اعمال و تدابیر کا بیان ہوتا ہے جو تخفیف یا ازالہ مرض کے لیے کام میں لائی جاتی ہیں۔

باب اول

فن دواسادی کی اہم اصطلاحات مع تشریح

احراق (جلانا۔ سوختہ کرنا)

دوا کو جلا کر راکھ یا کوئلہ جیسا بنادینا احراق کہلاتا ہے۔ جو چیز عمل احراق کے بعد جلی ہوئی حاصل ہوتی ہے اسے فُرق کہا جاتا ہے۔ جیسے سرطان عُرقی وغیرہ۔

اسفنج سوختہ

اسفنج کو صابن سے دھو کر اور خوب پنچوڑ کر خشک کر کے باریک کریں۔ اور مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر جلائیں کہ وہ سفوف بننے کے قابل ہو جائے۔ لیکن اس قدر نہ جلائیں کہ وہ جل کر راکھ ہو جائے۔

۲ کھربا سوختہ

کھربا کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں رکھ کر اس کا منہ بند کر کے کپڑوں کی کر کے خشک کریں۔ پھر ایک رات گرم تنور میں رکھیں۔ صبح کو نکال کر باریک کھول کر کے کام میں لائیں۔

۳ بُسند سوختہ

بُسنَدِ مِراج کے نام سے بھی مشہور ہے۔ اس کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں ڈالیں اور گل حکمت کر کے ایک رات تنور میں رکھ

دیں صبح کے وقت نکالیں اور باریک پیس کر کام میں لائیں۔ صرف کوئلہ کریں رکھ نہ ہونے پائے۔

۴۔ مرجان سوختہ

مرجان کو سوختہ کرنے کی ترکیب بھی بد سوختہ کے مانند ہے۔

۵۔ نمک سوختہ

نمک کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نمک کو گھیکوار کے عرق میں خوب حل کریں اور ماندی میں رکھ کر گل حکمت کر کے ۵ کلو اُپوں میں پھونک دیں۔ اور استعمال میں لائیں۔

۶۔ سلطان عرق

سلطان یعنی کیکڑے کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نہر یادریا کا بڑا ٹیکڑا لے کر اس کے پاؤں وغیرہ الگ کر کے پیٹ چاک کریں اور حکم کی اندرونی آلائش کو دور کر کے نمک کے پانی سے دھو کر مٹی کے کورے برتن میں رکھ کر گل حکمت کر لیں اور خوب گرم تنور میں ۱۲ گھنٹے تک رکھیں اور تنور کا منہ بند کر دیں ۱۲ گھنٹے کے بعد نکال کر باریک پیس کر کام میں لائیں۔

۷۔ احراق قرن الایل

بارہ سنگھا کی سینگ کو باریک باریک ورق کے مانند کتر کر کورے برتن میں ڈال کر گل حکمت کریں اور تیز آئینچ میں رکھ دیں۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ بارہ سنگھا کی سینگ کے ٹکڑوں کو ایک برتن میں ڈال کر اس میں آٹھ کا دودھ اتنا ڈالیں کہ دودھ میں ٹکڑے ڈوب جائیں بعد اس برتن کا منہ بند کر کے گل حکمت کر کے ۵ کلو اُپوں کی آگ دیں ۲-۳۔ دفعہ اس عمل کو دہرانے سے بارہ سنگھا کی سینگ کا کشتہ تیار ہو گا۔ باریک پیس کر کام میں لائیں۔

8۔ خراطین سوختہ

کچھوے کا پیٹ چاک کر کے اندرونی آلائش کو دور کریں اور پانی سے خوب دھوئیں۔ پھر مٹی کے برتن میں بند کر کے گل حکمت کریں۔ سخت آچ کے تنور میں رکھیں۔ جل کر سفید رکھ ہو جائے گا۔ باریک پیس کر کام میں لائیں۔

نوٹ ! گل حکمت، پٹرونی کرنے کو کہتے ہیں۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ معمولی مٹی یا ملاتی مٹی میں پانی ملا کر خوب گھوٹا جاتا ہے۔ اس میں روئی ملا کر باون دستہ سے اچھی طرح کوٹا جاتا ہے۔ جب مٹی میں روئی بخوبی مل جاتی ہے تو اس مٹی کو مٹی کے برتن یا شیشی کے طواف لگا کر خشک کر لیا جاتا ہے۔

2۔ اذابت (پگھلانا)

کسی جامد چیز کو حرارت پہنچا کر پگھلانا مثلاً موم، لاک، مرہم وغیرہ کو آخ دے کر پگھلانا اذابت کہلاتا ہے۔

3۔ ارغاد جھاگ اتارنا

اس عمل میں کسی نابی عصارہ یا شہد وغیرہ کو خوش دیتے ہیں جس سے اس کی لٹائیں بالائی سطح پر جھاگ کی صورت میں جمع ہو جاتی ہیں۔ اس جھاگ وغیرہ کو کنگیر وغیرہ سے اتار کر پھینک دیتے ہیں تند وغیرہ کے قوام اور سبز بوٹیوں سے پنچوڑا اسی طریقہ سے صاف کیے جاتے ہیں۔

4۔ ازالہ لون رنگ اتارنا

اس عمل میں بعض ادویہ اور ان کے رنگیں جو اہر کے رنگ کو اڑا دیا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے بڑی کا کوئلہ، جوائی کوئلہ، خاص طور پر قابل ذکر ہے جس سے ادویہ کے علاوہ شکر کو بھی صاف کیا جاتا ہے۔ گڑھیل کے پھول کا رنگ بھی اسی طرح اڑایا جاتا ہے۔

5 اقلاد (کھار یا نمک حاصل کرنا)

اقلاد اقلی تے مشتق ہے جس کے معنی کھار کے ہیں۔ اس عمل کے ذریعہ دواؤں کے نمکین اجزاء کو کسی جامد دوا سے الگ کر لیا جاتا ہے، جو اس میں پائے جاتے ہیں اس کی صورت یہ ہے کہ اس دوا یا راکھ کو جس کے اندر وہ نمکین اجزاء موجود ہوتے ہیں پہلے پانی میں گھول لیتے ہیں۔ تاکہ نمکین اجزاء جو پانی میں گھلنے کی صلاحیت رکھتے ہیں پانی میں گھل جائیں اور اجزاء اریحہ وغیرہ حل ہونے کے قابل نہ ہوں وہ تہہ نشین ہو جائیں۔ پھر اس پانی کو نتھار کر الگ کر لیتے ہیں۔ جس کے ساتھ نمکین یا کھار اجزاء محلول کی صورت میں چلے آتے ہیں۔ اس پانی کو حرارت کے ذریعہ ردھوپ میں یا گرم کر کے، بصورت بخارات اڑاتے ہیں۔ جب پانی اڑ جاتا ہے تو اس برتن میں نمک باقی رہ جاتا ہے۔ جس کو کھار (قل) کہا جاتا ہے۔ کیونکہ نمک میں اڑنے کی صلاحیت نہیں پانی جاتی۔ سمندر کے شور پانی یا نمکین جھیلوں کے پانی سے نمک اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔

آگھ - پیرچیٹہ - مولی - جَو

مولی - جو وغیرہ سے نمک یا کھار اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔ پہلے ان بوٹیوں کو کاٹ کر خشک کر لیں اس کے بعد جلا کر راکھ بنائیں۔ اگر یہ راکھ ایک کیلو ہو تو اس کو آٹھ کیلو پانی میں گھولیں اور تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد کئی بار ہلا کر رکھ چھوڑیں۔ صبح کو اوپہ کا صاف پانی نتھار کر صاف برتن میں ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ تمام پانی جل جائے پانی کے جلنے کے بعد برتن میں جو چیز باقی رہ جائے گی وہی کھار ہے۔

1. آگھ کا کھار (مدار)

آگھ کے پودوں کو کاٹ کر خشک کر لیا جاتا ہے اور مندرجہ بالا طریقہ سے آگھ کا کھار حاصل کیا جاتا ہے۔

2. نمک جرجہٹ (چرچہ کانک)

چرچہٹ کے پودے کو خشک کر کے ایک صاف مٹی کے برتن میں چلائیں۔ بعد ازاں حاصل شدہ راکھ کو آٹھ گنا پانی میں گھول لیں اور ہاتھوں سے کئی مرتبہ خوب حرکت دیں بعد اچھٹ گھنٹوں تک سکون سے رکھ دیں۔ اور آہستہ آہستہ اوپر کے صاف پانی کو مٹل کے صاف کپڑے سے کسی برتن میں چھان کر جو خش دیں یہاں تک کہ تمام پانی جل جائے اور نیچے کھار باقی رہ جاتے۔

3۔ نمک ترب (مولی کانک)

اس کے بنانے کا طریقہ وہی ہے جو کھار جرجہٹ بنانے کا ہے مولی کے کھار زیادہ مقدار میں نکلتا ہے۔ چنانچہ اگر مولی کی راکھ ۵ گرام ہو تو اس سے ۴۴ گرام کھار نکلتا ہے اور اگر مولی کے پتوں کی راکھ ہو تو ۶۰ گرام راکھ میں سے ۱۶ گرام کھار نکلتا ہے۔

4۔ جو کھار

جو کے مسلم پودوں کو خشک کر کے چلایا جاتا ہے۔ اور اس کی راکھ حاصل کر کے جرجہٹ مولی وغیرہ کے مانند کھار حاصل کیا جاتا ہے۔

5۔ برادہ (برادہ کرنا)

بعض اوقات کپلہ اور دندان فیل (ہاتھی کے دانت) جیسی سخت دواؤں کو جن کا باریک سفوف کرنا دشوار ہوتا ہے۔ سو بان سے برادہ کر لیا جاتا ہے اور برادہ کی شکل میں ایسی دواؤں مرکبات وغیرہ میں شامل کی جاتی ہیں۔ یا ان کو بھگو کر جو شاندر یا خیساندر بنایا جاتا ہے۔ مثلاً ”برادہ“ برادہ آبنوس۔ برادہ مندل۔ برادہ دندان فیل۔ وغیرہ۔

6۔ بصرہ بستہ

جس کے معنی میں ”پوٹلی باندھ کر“ یہ صفت اکثر اشیائے تھوڑی اور تخم کثوث کے ساتھ لکھی جاتی

ہے جس سے مراد ہے کہ جو شاندر یا خساندر میں یہ دوا دوسری دواؤں سے الگ باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر ڈالی جاتے۔ ایسی صورت میں عطاریا دوا ساز کا فرض ہے کہ ایسی دوا کو نسخہ کے دیگر اجزاء کے ساتھ نہ ملائیں بلکہ اسے علیحدہ پوڑیہ میں باندھ کر دوسری ادویہ کے ساتھ رکھ دیں۔ اور نسخہ لینے والے کو سمجھائیں کہ اس پوڑیہ کی دوا کو ملل کے ایک ٹکڑے میں باندھ کر جو شاندر یا خساندر میں ڈالیں۔

8۔ تبلور (تلیں بنانا)

بلور کی تلیں قدرتی طور پر از خود پہاڑوں میں بن جاتی ہیں۔ خالص شورے کو اگر پانی میں حل کر کے بندریہ تیجہر اس پانی کو سکھایا جائے تو پھر قلعی شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ گندھک کو اگر گچھلا کر چھوڑ دیا جائے تو یہ قلمدار ہو جاتی ہیں۔ اسی طرح بعض چیزیں تصعید (جو ہرائے) سے اور بعض چیزیں ترسیب (تہ نشیں کرنے) سے قلعی صورت میں آ جاتی ہیں۔ یہ دراصل مواد کے طبعی خواص ہیں۔ اور اس میں انسانی دستکاری کی کوئی دخل نہیں۔

9۔ تجفیف (سکھانا)

تراورگیل ادویہ کو سکھانا کہ وہ رطوبت (MOISTURE) کی وجہ سے جلد خراب نہ ہو جائیں۔ اس مقصد کے لیے حرارت پہنچائی جاتی ہے۔ خواہ یہ حرارت آفتاب کی ہوائی لگ سے کمرہ کو گرم کر لیا جائے۔ گرم تنور جس کی حرارت اتنی تیز ہو کہ وہ چیز جل جائے۔ اس مقصد کے لیے آج کل (Dry Day) بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ (شکل ۱۸)

۱۰۔ تجعیب (دواندہ دار سفوف بنانا) (Granulation)

بعض دوائیں اس قسم کی ہوتی ہیں کہ ان کو کوٹ یا پیرکس سفوف بنانا دشوار ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں ایک مخصوص ترکیب سے اس کا دواندہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ مثلاً شورہ یا نوٹ اور جیسی قلعی دواؤں وغیرہ میں پانی ملا کر اسے آئخ پرا تخی دیر تک رکھتے ہیں کہ اس کا پانی بخارات بن کر اڑ جائے اور اس حالت میں برابر کسی چیز سے ہلاتے رہتے ہیں۔ جس سے وہ دوا آخر میں دانہ دار سفوف میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ (شکل ۱۹)

بعض وقت قمر بنانے کے لیے بھی دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ باریک سفوف (۱۰۰ نمبر کی چھنی سے چھتا ہوا) لے کر اس کو ایک برتن میں ڈال کر اس پر آہستہ آہستہ شکر کا شربت یا کوئی جو شامہ وغیرہ ڈال کر ہاتھ سے اچھی طرح ملایا جاتا ہے اور اس کو ۴۰ نمبر کی چھنی سے چھان کر سوکھایا جاتا ہے یہ دانہ دار سفوف قر بنانے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

۱۱۔ تحلیل (حل کرنا)

کسی منجمد دوا کو جس میں حل ہونے کی صلاحیت ہو کسی دوسری چیز میں ملا دینا۔ جس سے منجمد چیز رقیق و سیال صورت اختیار کر لے جسے محلول (Solution) کہتے ہیں اس عمل کے لیے دو چیزوں کی ضرورت ہے

- (۱) قابل انحلال مادہ (SOLUBLE)
- (۲) حل کرنے والی چیز (محلول) (SOLVENT)

۱۲۔ تبخیر (Evaporation)

جس کے لغوی معنی ہیں بخارات بن کر اڑنا۔ کسی سیال دوا کو آگ پر رکھ کر اڑا کر غلیظ کرنے کو کہتے ہیں۔ اس عمل کے لیے محلول دوا کو کسی برتن میں ڈال کر آگ پر رکھ دیا جاتا ہے حرارت ہا کر دوا کے سیال اجزاء بخارات بن کر اڑ جاتے ہیں اور غلیظ اجزاء باقی رہ جاتے ہیں فوٹ۔ غلامات یا عصارات (Extracts) اسی طرح تیار کئے جاتے ہیں

۱۳۔ تمحیص (بریان کرنا، بھوننا) (Torrification)

کسی دوا کو آگ پر رکھ کر خشک کرنا یا بھوننا مراد لیا جاتا ہے طریقہ یہ ہے کہ کسی برتن کو آگ پر رکھیں اور جب خوب گرم ہو جائے۔ نیچے اتار لیں جس چیز کو بھوننا منظور ہو اس کو اس میں ڈال دیں اور تیزی سے گچے سے حرکت دیتے رہیں جب سخت یا سرخ ہو جائے یا اس میں برانے لگے اتار لیں مگر جلنے نہ پاسے۔ اس کے لئے مٹی کا کورا برتن زیادہ بہتر ہے۔

(الف) محیض آبریشم
آبریشم کو پاک، صاف کر کے باریک تراشیں اور مذکورہ بالا طریقہ پر محیض کر لیں جب سخت ہو کر پیسے جانے کے قابل ہو جائے تو اتار لیں۔

(ب) افیون محیض
افیون کو بھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے کسی برتن میں ڈال کر آگ دیں اور جلد جلد حرکت دیتے رہیں۔ یہاں تک کہ افیون سخت ہو کر پیسے کے قابل ہو جائے۔

(ج) پھٹکری بریان (دش بانی بریان)
پھٹکری کو کسی برتن میں رکھ کر یا فوسے پر رکھ کر آگ پر اس قدر گرم کرتے ہیں کہ وہ پھٹنے کے بعد بنا خنے کی شکل اختیار کر لیتی ہے اور اس میں کی رطوبت غائب ہو جاتی ہے۔
اس کا سفون بنالیا جاتا ہے۔

(د) نیلا توتیا بریان (Copper Sulphate)
نیلا توتیا کو بریان کرنے کی ترکیب بھی پھٹکری کے مانند ہے۔

(ه) تخم کنوچ بریان
تخم کنوچ کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر گرم کریں۔

۱۴- تشویہ (بھجھلانا، مشوی کرنا) (Roasting)
تشویہ کے معنی بھجھلانے کے ہیں اور جو چیز بھجھلائی جاتی ہے اسے مشوی یا مشوی کہا جاتا ہے۔ جیسے سقمونیا مشوی۔

سقمونیا کو مقوی کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ سقمونیا ولایتی حسب ضرورت لے کر اس کو سیپ کے اندر جو فہ بنا کر بھریا جاتا ہے اور اس سیپ کے حصہ سے جو فہ کو بند کر دیا جاتا ہے۔ اس پر کپڑا الیٹ کر اس پر گھسوں کے آنے کا لیپ چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس سیپ کو آگ کی تیز راکھ میں رکھا جاتا ہے یہاں تک کہ وہ آٹا سرخ ہو جائے۔ سرد ہونے کے بعد آنے کو ہٹا کر سقمونیا حاصل کر لیا جاتا ہے۔ یہی سقمونیا مشوی کہلاتا ہے۔

15۔ تخمیر (خمیر بنانا، Fermentation)

جس کے نتیجے میں مختلف قسم کی چیزیں پیدا ہوتی ہیں مثلاً جوہر شراب۔ سرکہ و مختلف انواع و اقسام کی ترشیاں وغیرہ

16۔ تدرخین (دھواں بنانا، Fumigation)

کا جل لینے کے عمل کو تدرخین کہتے ہیں۔ اس میں دو کو جو اسے محفوظ رکھ کر جلائیں۔ اور اس کے دھوئیں پر مٹی کا خام برتن رکھیں۔ اس برتن پر جس قدر دھواں لگے اس کو لے کر کام میں لائیں۔ یہی کا جل ہے۔

17۔ تدرین (چرب کرنا، Oiling)

کسی خشک دوا کو روغن دار کرنا یا روغن سے چرب کرنا۔۔۔ یہ اصطلاح زیادہ تر بلید جات کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ کیونکہ اطریفا میں بلید جات کو چرب کرنے کے لیے روغن بادام۔ یا روغن کنجد یا گھی استعمال کیا جاتا ہے۔ جس سے ان ادویہ کی اصلاح ہو جاتی ہے اور مروڑ وغیرہ پیدا کرنے کی شکایت جاتی رہتی ہے۔

18۔ ترسیب (ترہ نشین کرنا، Precipitation)

یہ عمل تعقید کے مقابل ہے جس میں کسی محلول کے بعض ثقیل اجزاء تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ جس سے اس رسوب کو محلول سے علیحدہ کر لینا آسان ہو جاتا ہے۔

۱۹۔ ترشح دہکانا، *Percolation*

کسی رقیق سیال مادہ کو قیف جس میں روئی یا مسامدار کاغذ یعنی جاذب رکھ کر گزارا جاتا ہے۔ سیال مادہ قیف کے ذریعہ قطرہ بہ قطرہ دوسرے برتن میں جمع ہو جاتا ہے اور رسوب یا غیر محلول اجزاء کو علیحدہ کیا جاتا ہے جس سے گندہ سیال صاف و محلول شفاف ہو جاتا ہے۔ مانی کے ذریعہ جو چیز چھانی جاتی ہے اسے مروق کہا جاتا ہے۔ مثلاً آب کا سنی سبز مروق، آب برگ غنہ الغلب سبز مروق وغیرہ۔

۲۰۔ تصفیہ مصفی، صاف کرنا، *Clearing*

جب کوئی دو افاسد اجزاء اور آمیزشوں سے صاف ہو جاتی ہے تو اسے مصفی کہا جاتا ہے۔ مثلاً سلاجیت مصفی، پارہ مصفی، شہد مصفی وغیرہ۔

الف، پارہ مصفی، *Purified Masru*

پارہ کو کاٹھے کپڑے میں ۴۰ بار چھانیں۔ پھر اس کو سیہ چند سرکہ کے ہمراہ کڑا ہی میں اٹک پر رکھیں۔ پارہ کی سیاہی اس میں آجائے گی۔ پھر پرائی اینٹ کے برادہ میں ایک روز کھول کرین بعد ازاں گھوڑار کے لعاب اور مغز امتاس کے جو شاندرہ میں دو روز کھول کر کے کپڑے سے چھان لیں۔ پارہ عمدہ صاف ہو گا۔

دوسرا طریقہ :- پارہ میں ہلدی کا سفوف ملا کر رگڑا جاتا ہے۔ جب سفوف سیاہ ہو جاتا ہے۔ دوسرا تازہ سفوف ملا کر رگڑا جاتا ہے اس وقت تک رگڑتے ہیں کہ ہلدی کا پاؤڈر سیاہ نہ ہونے پائے۔ اس طرح جو پارہ ماس برہ وہ مصفی یا مدبر پارہ کہلائے گا۔

تیسرا طریقہ :- پارہ کو نیم پختہ اینٹ کے ٹکڑوں کے ساتھ ۱۲ گھنٹے تک رگڑا جاتا ہے بعد ازاں پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس طرح مصفی کیے ہوئے پارے کو دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔

اب بہروزہ مصفیٰ

ایک دہجی میں $\frac{3}{4}$ حصہ پانی رکھ کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ کر کپڑے پر بہروزہ پھیلائیں اور دہجی کے نیچے ہلکی آگ جلائیں۔ بخارات کی گرمی سے بہروزہ پھل کر کپڑے میں سے گذر کر پانی میں چلا جائے گا۔ موٹے ذرات کپڑے پر رہ جائیں گے۔ اور صاف بہروزہ پانی کے ہر میں بیٹھ جائے گا پانی ٹھنڈا ہونے کے بعد ستبار کر اس بہروزہ کو سایہ میں خشک کر لیں۔ اسی کو بہروزہ مصفیٰ یا ست بہروزہ کہتے ہیں

(ج) پوست بیضہ مرغ

انڈے کے چھلکوں کو باریک باریک ٹکڑوں میں تقسیم کیا جاتا ہے اس میں نمک کا پانی ڈال کر اتنا دھوتے ہیں کہ انڈوں کے اندر کی جھلی ان چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں سے علاحدہ ہو جاتی ہے اس کے بعد ان ٹکڑوں کو صاف پانی سے دھو لیا جاتا ہے اس کے بعد خشک کر لیا جاتا ہے یہی مصفیٰ پوست بیضہ مرغ ہے۔

رد: شہد

جب تازہ شہد کو حاصل کیا جاتا ہے تو اس میں موم اور شہد کی مکھیاں وغیرہ لپے ہوئے ہوتے ہیں۔ اس کو صاف کرنے کے لیے پہلے ملس کے کپڑے یا کپڑے وغیرہ سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں تھوڑا سا پانی ملا کر جوش دیا جاتا ہے ایک دو جوش کے بعد اس کو نیچے اتار کر اس کے اوپر کے کف کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے اس قسم کے شہد کو کف گرفتہ جھاگ دور کیا ہوا، کہتے ہیں، آگ سے علاحدہ کر کے جھاگ اتار لیا جاتا ہے۔ درنہ چوبے پر رکھ کر جھاگ اتاریں تو کف نکلتا ہی رہتا ہے یہاں تک کہ پورا شہد ختم ہو جاتا ہے۔

رس: خراطین مصفیٰ

زندہ کچھو کچھو کو چھانچھ کے اندر جس میں نمک ملا لیا ہو ڈالیں۔ کچھو سے تمام مٹی چھاچھ

کے اندر اگل دیں گے کچھوں کو نکال کر اور دھو کر خشک کریں اور سفوف بنا کر کام میں لائیں۔

۵۱) سلاجیت

سلاجیت کو پانی میں حل کر لیا جاتا ہے اور چند گھنٹے تک رکھ دیا جاتا ہے۔ اس اثناء میں کٹکر اور مٹی کے ذرات وغیرہ پانی کی تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ آہستہ سے اس پانی کو دوسرے برتن میں منتہار لیا جاتا ہے۔ اس عمل کو دو تین دفعہ دوہرایا جاتا ہے۔ آخر میں اس صاف پانی کو دھوپ میں رکھ کر اڑا لیا جاتا ہے جب گاڑھا سا حصہ بچ جاتا ہے یہی سلاجیت معفی یا ست سلاجیت کہلاتا ہے۔

تصفید (جوہر اڑانا) Sublimation

یہ اصطلاح خاص کسی چیز کے اجزاء لطیفہ کو کہتے ہیں، جو عمل تصفید کے ذریعہ اڑائے جاتے ہیں۔ اس عمل میں کسی جامد دوا کو پہلے حرارت پہنچا کر بخارات کی شکل میں تبدیل کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان بخارات کو برودت پہنچا کر اوپر کے برتن کی سطح پر منجمد کر دیا جاتا ہے۔ جیسے جوہر رسکپور، جوہر لوبان وغیرہ

ترکیب

جس دوا کا جوہر اڑانا ہو اس کو مٹی کے دو کوزوں میں رکھا جاتا ہے۔ پہلے دوا کو شراب میں حل کر لیتے ہیں پھر اس کی ٹکیہ بنا کر نچلے کوزے میں رکھا جاتا ہے اوپر کے کوزے کے اندر کھربامٹی بچھو کر رکھ لیں۔ دونوں کوزوں کو بند کر کے اس کے کناروں کو گہیوں کے آٹے سے بند کریں تاکہ دھواں نہ خارج ہو سکے پھر ۱۰۰ ڈولٹ کے انکڑک چولہے پر کوزے کو رکھ کر گرم کریں۔ اوپر والے کوزے پر ۴-۵ جہہ کھڑا کر کے رکھیں۔ گرم ہونے پر کپڑا بدلتے جائیں۔ ۲ گھنٹے کے بعد برتن کو چولہے پر سے اتار کر سرد کر لیا جاتا ہے۔ جب برتن سرد ہو تو دونوں کوزوں کو ملاحدہ کیا جاتا ہے۔ اوپر کے کوزے پر سفید قلی سفوف جمع ہو جاتا ہے یہی جوہر ہے (دیکھ شکل 26) قلمی

طبخ رکھنا، باننا، جوشاندہ بنانا، *Decomposition*

ایک یا چند ادویہ جکو پانی یا کسی عرق میں جوش دینے سے جو سیال حاصل ہوتا ہے اس کو مطبوخ یا جوشاندہ کہا جاتا ہے۔ جیسے مغلی بھی کہتے ہیں، اگر دواؤں کو زیادہ موثر بنانا ہو تو انہیں رات بھر سرد پانی میں بھگوئے رکھیں۔ جس کا فائدہ یہ ہے کہ بعض الکلا ہیڈز ایسے ہیں جو سرد پانی میں حل ہو جاتے ہیں اور بعض الکلا ہیڈز ایسے ہیں جو گرم پانی میں حل ہوتے ہیں اس لیے صبح میں جوش دینے سے اجزائے موثر جوشاندہ میں آ جاتے ہیں۔ عام طور پر جوشاندہ کے لیے یہی دستور رائج ہے۔ لیکن بعض وقت دوا کی لطافت کے پیش نظر یہ ایت کی جاتی ہے کہ ”جوش خفیف دیا جائے۔ اس کا مطلب یہ ہو کہ دوا کو زیادہ دیر تک پکایا نہ جائے۔ جیسا کہ بہدان، عناب، ہستان کے نسخے میں ”جوش خفیف“ دادہ، لکھا جاتا ہے۔ اگر جوشاندہ میں مفقود ملا تا ہو تو پیس کر ملائیں اور دوبارہ چھان کر استعمال کریں۔ مغز ملتس کو صرف گرم جوشاندہ میں ملا کر ہاتھوں سے مل کر چھان لیا جاتا ہے اور پلایا جاتا ہے۔ تیار جوشاندہ کو گرم کرنے سے تاثیر کم ہوتی ہے۔

اگر جوشاندہ میں کثوث اور افتمون جیسی دوائیں ہوں تو انہیں باریک کر کے کی پوٹلی میں باندھ کر دوسری دوا کے ساتھ گرم کیا جاتا ہے۔ اگر جوشاندہ میں جڑیں، لکڑیاں، خم وغیرہ ہوں تو ان کو نیم کو فتنہ نیم کو ب کر کے ڈالنا چاہیے۔

جوشاندہ کا برتن قلعی دار یا اسٹینلس اسٹیل (*Stainless Steel*) کا ہونا چاہیے اور جوش دیتے وقت برتن کو ڈھانک دینا چاہیے۔ کھٹی اور کسبلی دواؤں سے اکثر دھات کے برتن خراب ہوتے ہیں۔ اس کا اثر جوشاندہ میں آتا

ہے۔ مطبوخ (جوشاندہ) چونکہ عرصہ تک پڑے رہنے سے خراب ہو جاتا ہے۔ اس لیے بوقت ضرورت تیار کر لینا چاہیے۔ ۲۴ گھنٹے کے اندر اندر جوشاندہ کو استعمال کر لینا چاہیے۔ جوشاندہ ہمیشہ سرد امراض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ کیونکہ جوش دینے سے اس کا مزاج گرم ہو جاتا ہے۔ جیسے کھانسی نزلہ۔ زکام وغیرہ میں جوشاندہ ہی

استعمال کرتے ہیں۔ لیکن گرم نزلہ میں باردا جزا درمنا بہداز سہستان کے اضافہ سے نزلہ کی رطوبت میں تبدیلی پیدا ہوتی ہے۔

23۔ لقع (بھگونا۔ خیساندہ ہانا) ر *عسکریہ* *ملا*
ایک یا چند ادویہ کو گرم پانی یا عرق میں رات بھر بھگو کر رکھ دیتے ہیں۔ صبح کو بغیر گرم کیے ہاتھ سے مل کر چھان لیتے ہیں۔ یہی محلول نقوع یا خیساندہ *Infusion* کہلاتا ہے اس کا مزاج سردی کی طرف مائل ہوتا ہے۔ اس لیے اس کو عام طور پر گرم امراض میں بطور منفع کے پلایا جاتا ہے جیسے نقوع شاسترہ وغیرہ۔

ضروری ہدایات

- 1۔ سخت دواؤں کو نیم کوب کر کے بھگونا چاہیے۔ تم کتان اور بہدانہ کو کوٹنے کی ضرورت نہیں۔ عتاب اور سہستان کو نیم کوب کر لینا چاہیے۔
- 2۔ جس برتن میں ادویہ کو بھگو کر رکھا جاتا ہے وہ قلعی دار ہونا چاہیے۔ اور اس کو ڈھانک کر رکھنا چاہیے تاکہ گرد و غبار سے محفوظ رہے۔ اگر چینی یا تाम چینی یا مٹی کا کورا ظرف ہو تو بہتر ہے۔
- 3۔ نسخہ خیساندہ میں شگبغین یا شربت وغیرہ ملانا ہو تو خیساندہ کو چھاننے کے بعد ملا نا چاہیے اور پھر دوبارہ چھان کر استعمال میں لائیں۔ اگر خیساندہ میں ٹکقند ملانا ہو تو چھاننے کے بعد ٹکقند کو پس کر ملانا چاہیے۔ پھر دوبارہ چھان کر استعمال میں لائیں
- 4۔ اگر ممکن ہو تو خیساندہ بنانے میں آب مقطر یا کوئی مناسب عرق استعمال کیا جائے۔
- 5۔ اگر ایک یا ساری دوا کو پوٹلی کی صورت میں باندھ کر خیساندہ بنانا ہو تو پوٹلی کے لیے مثل جیسا ہار یک اور سادانہ کپڑا استعمال کرنا چاہیے اور اس پوٹلی کو ظرف خیساندہ میں ڈورے سے باندھ کر درمیان میں معلق رکھنا چاہیے
- 6۔ بیرونی ہوا میں اگر سردی یا خشکی ہے تو خیساندہ دیر میں تیار ہوتا ہے۔ اور اگر ہوا گرم ہو تو دوا کے اجزاء پانی میں جلد مغل ہو جاتے ہیں۔ اس لیے خیساندہ کے بنانے

میں اس کا خیال رکھنا ضروری ہے

(7) تازہ بہ تازہ تیار کیا ہوا خیساندہ فوائد کے لحاظ سے بہت بہتر ہوتا ہے۔ خیساندہ یا جوشاندہ جب دیر تک رکھے جاتے ہیں تو آہستہ آہستہ ان میں تبدیلیاں ہوتی رہتی ہیں خواہ وہ بظاہر نمایاں نہ ہو۔

جوشاندہ اور خیساندہ کا تحفظ :- اگر یہ چاہیں کہ روز کا بنا ہوا جوشاندہ یا خیساندہ چند دن تک محفوظ رہے تو اس کی تدبیر یہ ہے کہ اسے تیز گرم کر کے پاکیزہ اور سکھائے ہوئے شیشوں میں بالاب منہ تک بھر کر مضبوطی کے ساتھ ڈاٹ اس طرح لگا دیں کہ اندر ہوا نہ باقی رہے اور نہ باہر سے جاسکے۔ اگر ڈاٹ لگانے کے بعد باہر سے گردن تک ربر کا یا جست سیسہ یا رائنگ کے پرن کی ٹوپی چڑھا دیں تو زیادہ مناسب ہے۔ اس طرح کا جوشاندہ سہ ہفتے تک محفوظ رہ سکتا ہے۔ بعض اوقات تھوڑے پانی میں دوا کی بہت بڑی مقدار شامل کر کے بہت ہی غلیظ دگاڑھا جوشاندہ وغیساندہ بشکل رب یا غلیظ عصارہ بنا کر رکھ لیتے ہیں۔ اور حسب ضرورت ہر روز پانی یا عرق میں اس کی مناسب مقدار حل کر کے استعمال کرتے رہتے ہیں۔ ایسا اس وقت کیا جاتا ہے جب کہ ہر روز تازہ بہ تازہ تیاری کرنا وقت طلب ہوتا ہے۔ لیکن اس کے فوائد تازہ خیساندہ اور جوشاندہ کے برابر نہیں ہو سکتے۔

24۔ سسوپٹرنک میں چمکانے کی دوا، *SNUFF* ،
دوا کسی ڈراپر *DROPER* ، میں ڈال کر قطرہ بہ قطرہ ناک میں ٹپکانی جاتی ہے۔

25۔ سکوب رٹھنڈا یا گرم پانی گراتا،
جوشاندہ یا خیساندہ جو کچھ بلندی سے تمام بدن یا کسی حصہ بدن پر گرایا جائے۔ اس عمل کو سکب رو دھنا کہا جاتا ہے۔ مثلاً سر سام اور جنون وغیرہ کی صورت میں ٹھنڈا پانی مریض کے سر پر دھا راجاتا ہے۔ جسے سکوب بار د کہا جاتا ہے اور پانی کے گرم چھنے کی صورت میں سکوب جار کہا جاتا ہے۔

26۔ **سنون دانتوں کا پھن** (Tooth Powder)
اس غون کو کہتے ہیں جو خصوصیت کے ساتھ دانتوں پر ملنے کے لیے بنایا جاتا ہے۔

27۔ **شمووم** (Smoom) دوا
خواہ خشک ہو یا تر جمع شموومات، اس عمل کو اشٹام رسونگھنا کہا جاتا ہے۔ جس میں ادویہ کے لطیف اجزاء بصورت بخارات صعود کر کے ناک کے جوف اور ہوا کی نالیوں تک پہنچتے ہیں۔

28۔ **شیاف** (Shiaph) دوا
بعض دواؤں کو گولی کے بجائے بتی یا مخروطی شکل میں بنا کر رکھ جاتے ہیں اور ضرورت کے وقت استعمال کرتے ہیں۔ یہ دوا بروئی استعمال کیلئے ہے۔ کھانے کیلئے نہیں۔ انکھیں کان کی اکثر دوائیں اسی طرح تیار کر کے رکھی جاتی ہیں تاکہ باریک طرف سے گھسنے میں آسانی ہو۔ مثلاً شیاف ابیض۔ شیاف احمر وغیرہ۔
جب کسی زخم یا ناسور کے لیے شیاف بنایا جائے تو اسے جو کی شکل میں باریک باریک بنانے میں لگا ہے صابن کا شیاف مخروطی شکل کا بنا کر مقعد کے اندر داخل کیا جاتا ہے۔ کبھی کپڑے کی بتی بنا کر کوئی دوا لیتھو کر ناک۔ کان۔ مقعد اور غورتوں کی اندام نہانی میں اندر رکھی جاتی ہے۔

29۔ **حمول** (Hmol) دوا
جب اس قسم کی بتی کپڑے وغیرہ سے بنا کر اور دوا لیتھو کر اندام نہانی یا سبب زمیں داخل کی جاتی ہے تو حمول کہتے ہیں۔ لیکن عام طور پر کسی دوا کے جو شائدہ ۷۷ تلام نہانی کو دھونا بھی حمول کہلاتا ہے۔

30- فزرجہ (Vaginal Suppository)

وہ جی جو دواؤں سے ملوث کر کے عورت اپنی اندام نہانی میں رکھتی ہے بعض وقت ایک صاف کپڑے میں دوا کی پوٹلی، عذاب کے برابر باندھ کر فرج کے اندر رکھی جاتی ہے۔ اس طرح کی پوٹلی رحم کے اندر پہنچے اور پوٹلی کا تھوڑا سا کپڑا یا اس کا دھاگہ اندام نہانی سے باہر نکلے رہنا چاہیے تاکہ نکالتے وقت کپڑے میں آسانی ہو۔

31- فتيلا (شانه) Bougie

کپڑے یا روئی وغیرہ کی جی بنکر اس کو کسی غلیظ یا رقیق دوا میں تر کر کے بدن کے کسی سوراخ یا ناسور وغیرہ میں رکھتے ہیں یہی فیتل کہلاتا ہے۔

32- کپوس (Pressing)

تسریا تشدد واکو پیس کر بڑی یا چھوٹی ٹکیہ بناتے ہیں اور اسے مقام مرض پر رکھ کر تازہ پتے سے باندھ دیتے ہیں تاکہ دوا کی رطوبت دیر تک قائم رہے۔ اسی طرح گاجے ماش کے آٹے کی موٹی روٹی پکا کر جسے ایک طرف کچا رکھا جاتا ہے اور کچی سطح پر تیل وغیرہ لگا کر گرما گرم مقام مادیف پر باندھا جاتا ہے۔ اسی طرح مرغ یا کبوتر ذبح کر کے اس کے شکم کو آلائش سے صاف کر کے گرما گرم سرد وغیرہ پر باندھ دیا جاتا ہے۔

33- ذرور (چھڑکنے کی دوا، *Sprinkling Powder*)

وہ پس ہوئی خشک دوا سفوف، جو کسی سطح پر چھڑاک جاتی ہے۔ مثلاً تلاء کی صورت میں نہاں پر۔

34۔ عطوس رجبیک کی دوا (Sneezing Powder)

وہ باریک سفوف جس کے سونگھنے سے چھینک آتی ہے۔ مثلاً ناس۔ نسوار وغیرہ۔

35 غارہ

وہ باریک سفوف چوچہ سرہ وغیرہ پر رنگ بکھارنے کی غرض سے ملا جاتا ہے
اس سے سفوف کی ایک باریک تہہ بشرہ پر قائم ہو جاتی ہے۔

36 نورہ ربال مونڈنے والی دوا

وہ دوا جس کے لگانے سے بال گر جاتے ہیں۔

37 دوا المشک

چند قیمتی۔ لذیذ۔ خوشبودار اجزاء سے بنائے ہوئے معجون کا نام ہے۔

38 مُفْرِح Exhilarant

چند قیمتی اجزاء سے بنائے ہوئے معجون کا نام ہے جو طبیعت میں فرحت
پیدا کرتا ہے۔

39 طلاء (Liniment)

بیرونی طور پر لگانے کی رقیق یا غلیظ دوا ہے۔

40 عصرہ بخوڑا Squeezing

اس عمل سے ذریعہ ادویہ کو دبا کر ان کا پخوڑ دھارہ حاصل کیا جاتا ہے۔ مغزیات
سے روغن اس عمل سے نکالا جاتا ہے۔

41 مہار الفواکہہ دھیلوں کا پخوڑا ہوا پانی Fruit juice

میوہ جات کے پخوڑے ہوئے پانی کو فواکہہ کہتے ہیں۔ اس پانی کو گرم کر کے گاڑھا
بنائیں تو اس کو عصارہ کہتے ہیں۔ عصارہ دار ہلدہ عصارہ اقا قیا کے لیے،

درخت کی کڑھول کی کچی بھلیاں لے کر اس کو کوٹ کر رس بخوڑ لیتے ہیں۔ اس رس کو آگ پر پکاتے ہیں یا دھوپ میں رکھتے ہیں۔ یہاں تک کہ وہ گاڑھا ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں۔ اسی طرح عصارہ رسوت و عصارہ دارہلد کو تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی درخت دارہلد کی لکڑی اور جڑ کو ریزہ ریزہ کر کے پانی میں جوش دیتے ہیں یہاں تک کہ ان کی تمام قوت پانی میں آجاتی ہے۔ بعد میں چھان کر اس حد تک جوش دیتے ہیں کہ وہ غلیظ ہو جاتا ہے اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں۔ اس کا زلال بوا سیر میں بے حد مفید ہے۔ اسی طرح عصارہ ریوند چینی بھی بنایا جاتا ہے۔ عصارہ کدوب بھی کہا جاتا ہے۔ رب بنانے کے لیے کسی نباتی پھل۔ پھول۔ پتے۔ جڑ وغیرہ کا رس و عصارہ نکال کر یا خیساندہ یا جو شانده بنانے کے بعد یہ آگ پر گاڑھا کر لیتے ہیں۔ یہی رب کہلاتا ہے۔ لیکن آج کل چند رب تیار ملتے ہیں جیسے رب بھی۔ رب سیب وغیرہ۔ یعنی میوؤں کا رس یا خیساندہ یا جو شانده حاصل کر کے اس رس کی وزن سے نصف شکر ملا کر گاڑھا قوام تیار کر لیتے ہیں۔ بعض دفعہ بخوڑے ہوئے میوؤں کے رس سے چوتھائی وزن شکر ملا کر گاڑھا قوام حاصل کرتے ہیں یہی رب کہلاتا ہے۔

۴۲۔ زلال

دواؤں کو جب پانی میں بھگو دیا جاتا ہے تو اس کے اوپر کے پانی کو زلال کہتے ہیں جیسے زلال تھرمندی۔ زلال آلو بخارا وغیرہ۔ زلال بنانے کے لیے مثلاً اعلیٰ ایک تول لے کر اس کو پانی سے صاف دھو کر رات بھر ایک پیالہ میں قدرے پانی میں بھگو دیا جاتا ہے۔ صبح کو اعلیٰ کو بغیر ملے آہستہ سے اس کے اوپر کے رنگین پانی کو حاصل کیا جاتا ہے یہی آب زلال تھرمندی کہلاتا ہے۔ اسی طرح آلو بخارا کا زلال بنایا جاتا ہے جو صفروی امراض میں بے حد مفید ہے۔ ہنار منہ استعمال کرنے سے صفرا خارج ہوتا ہے۔

۴۳۔ قطور ٹپکانے کی دوا (Drops)

آنکھ کان اندناک میں ٹپکانے کو قطور کہتے ہیں۔ جیسے قطور اذن وغیرہ

44۔ کٹھنل (سرمہ) *Collyrium*
باریک سفوف ہیں کر آنکھ میں لگایا جاتا ہے۔ بعض وقت پانی میں ہیں کر آنکھ میں لگاتے ہیں۔

45۔ کٹھنلی
پارہ معقی اور گندھک آملا سار کو ملا کر ایک ساتھ اس قدر کھل کر لیا کہ کاجل کی طرح سیاہ رنگ کا سفوف بن جائیں۔ اسی کو کٹھنلی کہتے ہیں۔

46۔ لٹلچر سو لگھنے کی دوا، (*Inhalative liquid*)
وہ رقیق خوشبودار دوا جو کسی چوڑے منہ کے شیشے میں رکھ کر مریض کو سونگھائی جائے جیسے خوشبودار پھل، پھول وغیرہ عرق میں ڈال کر سونگھاتے ہیں۔

47۔ حلیب (شیرہ) (*Emulsion*)
بعض مغزیات یا خشک دواؤں کو پانی سے دھونے کے بعد پتھر کے کھل میں ڈال کر یہاں تک پیسا جاتا ہے کہ وہ باریک ہو جائے۔ اس کے بعد اس میں تھوڑا سا پانی یا عرق ڈال کر پیسا جاتا ہے تو سفید دودھ حاصل ہوتا ہے اس کو شیرہ کہتے ہیں جیسے شیرہ مغز کدو۔ شیرہ خضخاش۔ شیرہ تخم فرزد وغیرہ۔ خصوصاً گرم ہماروں میں شیرہ جات استعمال کرنے سے بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ مریض کی بے چینی اور گھبراہٹ دور ہوتی ہے۔

48۔ ضما د لبپ (*Paste*)
خشک دوا کو پیس کر اس میں پانی ملا کر لب سا بنا کر بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں۔ جیسے ضما د محلل۔ ضما د السی وغیرہ۔

۵۰ نیم کو فٹہ (دھکلا ہوا)

اکثر جو شانہ وغیرہ میں دواؤں کو نیم کو فٹہ کرنا پڑتا ہے جیسے اصل
اسوس۔ بیج کاسنی بیج بادیان۔ سہتان وغیرہ

۵۱ خوف خراشیدہ (صاف کیا ہوا)

یعنی تربد کے اندر سے کاڑی نکال جائے تو وہ خوف (نالی دار) کہلائے گا۔ اگر اس
تربد کو پانی سے ادھر کے سیاہ حصے کو چھلایا جائے تو وہ خراشیدہ کہلائے گا۔ یعنی جب تربد
جو فدا اور سر چھلایا ہو تو اس کو خوف خراشیدہ کہتے ہیں۔ اصل اسوس کو بھی خراش
کر استعمال کیا جاتا ہے۔

۵۱ مقرر

قینچی سے کترے ہوئے کو کہتے ہیں جیسے ابریشم مقرر وغیرہ۔

۵۲ پاشیدہ (چھوک کر) *Spreading*
جسے اسپنول۔ خاکسی۔ تخم ریحان وغیرہ جو شانہ پر چھوک کر مریض کو
ہلاتے ہیں۔

۵۳ مغربل (چھلنی سے چھتا ہوا) *Sieved*
اکثر غاریقون کو پانی میں حل کر کے بالون کی چھلنی میں ڈال کر چھان لیا جاتا ہے۔
چھتے ہوئے جز کو غاریقون مغربل کہا جاتا ہے۔

۵۴ بدرقہ (دھکلا ہوا)

اس چیز کو کہتے ہیں جو سادہ ہوتی ہے۔ دوا کھا کر اوپر سے پلائی جاتی ہے۔ جیسے
خربت۔ عرقیات۔ بدرقہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔

55 چہار تخم (Four Seeds)
میں تخم کنوچہ، تخم ریحان، تخم بارتنگ تخم اسپنول شامل ہیں۔

56 چہار مغز (Four Kernels)
مغز تخم خربوزہ، مغز تخم تربوز، مغز تخم گلکڑی، مغز تخم کدو کو کہا جاتا ہے

7 لبدی
گوندی ہونی نیم منہ چیز جس سے گولی بنائی جاسکے۔

58 سفوف چکی
اس سفوف کو کہتے ہیں جو بچوں کے واسطے بنایا جاتا ہے۔

59 اطعام دینا
کسی دھات کو گرم کر کے جو شاندرہ یا رس میں ڈبو دیتے ہیں اس کو بھاؤ کہتے ہیں
یا پٹ دینا بھی کہتے ہیں۔

60 سق (پینا) Pounding
خشک ادویہ کو پیس کر سفوف بنانا سق کہلاتا ہے۔

باب دوم

آلات دواسازی (قدیم و جدید) اور ان کی تشریح و طریقہ استعمال

۱۔ کھل دیکھئے شکل نمبر (۱)

کھل کی قسمیں ۱۔ سنگ مرمر۔ سنگ سیاہ۔ سنگ موسیٰ۔ سنگ خارا۔ سنگ سُمّاق وغیرہ۔ ان سب پتھروں کی کھل بنتی ہیں۔

ان میں سنگ سُمّاق کا کھل سب سے زیادہ سخت اور کم گھسنے والا ہوتا ہے۔ یہ کافی قیمتی ہو کرتے ہیں۔ اس میں جواہرات جیسے یاقوت۔ مروارید۔ زمرد۔ یشب وغیرہ کو پیسا جاتا ہے۔ سنگ مرمر اور سنگ موسیٰ نرم پتھر کے ہوتے ہیں جن میں جواہرات و جھڑیات کو نہیں پیس سکتے۔ اگر بالفرض محال ان میں جواہرات و جھڑیات کو پیسا جائے تو کھل اس قدر گھس جائے گی کہ سفوف کا وزن اصلی جواہرات کے وزن سے بہت زیادہ ہو جاتا ہے۔ چنانچہ ان کھلوں میں زعفران و مصطلی وغیرہ کو پیستے ہیں۔

کھل کرنے کی دو صورتیں ہیں (۱) خشک کھل کرنا (۲) تر کھل کرنا جس میں دوا کے ساتھ کسی بوٹی کا رس۔ کوئی عرق یا کوئی سیال چیز شامل کر دی جاتی ہے کھل کی ہوئی چیز کو محلول بھی کہتے ہیں۔ جیسے محلول یاقوت۔ محلول مروارید۔ محلول صخر الیہود وغیرہ یعنی یاقوت۔ زمرد۔ عقیق۔ یشب۔ مروارید۔ جھڑ الیہود۔ صند۔ مرجان وغیرہ کو سنگ سُمّاق کی کھل میں بہت ہی باریک پیس لیتے ہیں اور اس میں اس قدر عرق گلاب یا عرق بید مشک ڈالتے ہیں کہ دوا خوب تر ہو جائے اور رگڑنا شروع کر دیں۔ اگر خشک ہونے پر بخوبی باریک محسوس نہ ہو اور کھردراہن محسوس ہو تو دوبارہ عرق ڈال کر کھل کر لیتے ہیں یہاں تک کہ بالکل نرم سفوف ہو جائے اور انگلیوں سے ملنے پر کھردراہن محسوس نہ ہو۔

سرمر کو بھی اسی طرح پیسا جاتا ہے اور اس سفوف کو ریشم کے کپڑے سے چھانا جاتا ہے جو سمیت ہی باریک سفوف ہوتا ہے تاکہ آنکھوں میں خراش پیدا نہ ہو۔

2- ہاون دستہ (ہانی)

اس میں ایک لوہے کی اوکھلی ہوتی ہے اور ایک لوہے کا دستہ ہوتا ہے۔ دو یکھے شکل نمبر 2 اس میں سخت اور خشک جڑیں۔ لکڑیوں۔ چھانوں۔ پتوں۔ پھلوں وغیرہ کو کھلا جاتا ہے۔ بعض اوقات سخت تخم اور خشک دواؤں کو کوٹ کر باریک سفوف بھی بناتے ہیں۔ عام طور پر تھوڑی مقدار میں دواؤں کا سفوف بنانے کے لیے لوہے کا ہاون ہی استعمال کیا جاتا ہے۔ بڑی مقدار میں پیسا ہو تو جدید مشین کو استعمال کیا جاتا ہے۔

3- قرع انبق

قرع حاصل کرنے کے لیے مختلف آلات میں سے یہ بھی ایک ہے۔ جس کے ذریعہ مختلف دواؤں کا قرع باسانی نکالا جاسکتا ہے جسے قرع بادیان، قرع گاؤزبان، قرع مصلیٰ خون، قرع کاسنی، قرع کامنی وغیرہ وغیرہ چونکہ مختلف ادویہ میں مختلف اجزائے موثرہ (Active Constituent) ہوتے ہیں جن کو عمل کشید (Distillation) کے ذریعہ ان کے اجزائے موثرہ کو دور سے الگ کر کے قرع کی شکل میں حاصل کر لیا جاتا ہے۔

قرع انبق دو الفاظ قرع اور انبق سے مل کر بنا ہے۔ قرع کے لغوی معنی کدو کے ہیں اور چونکہ اس آد کا ایک جز تانبے کا گول دیگ ہے جو گول کدو سے مشابہ ہوتا ہے اس لیے اس کو قرع کہتے ہیں اور انبق اس مخصوص سرپوش حصہ کو کہا جاتا ہے جہاں بخارات پہنچ کر پانی میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ یہ سرپوش حصہ اس دیگ پر ڈھکن کا بھی کام دیتا ہے۔ اس کی بالائی اور زیرین سطحوں سے دو توشیاں لگی ہوتی ہیں جس کو بالترتیب بالائی دزیریں توشیاں کہتے ہیں۔ بالائی سطح پر جو ایک گھیرے سے گھرا ہوتا ہے۔ باہر سے ٹھنڈا پانی ڈالتے ہیں تاکہ ٹھنڈک کی وجہ سے بخارات یلانی کی شکل اختیار کر سکیں۔ اس طرح اس

گنبدِ نہایت میں سماعت گھنے سے جو پانی کے خطرات بنتے ہیں وہ زہرین سطح کے کناروں پر موجود گول نابیدار گھیرے میں جمع ہو کر زہرین ٹوٹی کے ذریعہ باہر نکلنے لگتے ہیں۔

عرق کشید کرنے کا طریقہ

عموماً عرق کشید کرنے کے مختلف طریقے ہو کر رہے ہیں لیکن ایک عام اصول بھی ہے کہ دواؤں کو رات بھر بھگو دیا جاتا ہے اور پھر ان کو مختلف نکالت جیسے قرا انبق دیگ جھبکہ وغیرہ میں ڈال کر گرم کرتے ہیں اور ان کے بخارات درجہ حرارت کو سرد کر کے محلول کی شکل میں حاصل کرتے ہیں۔

قرا انبق کے ذریعہ عرق کشید کرنے کے لیے پہلے دوا کو قرا دیگ میں ڈال کر اس پر انبق دس روپوش حصہ اسے ڈھانک دیتے ہیں۔ اس کو آگ پر رکھتے ہیں۔ دونوں برتنوں کو گھل ملتانے سے بند کر دیا جاتا ہے۔ پھر دیگ کو چوبلے پر رکھ کر آگ جلاتی جاتی ہے اور انبق کے اوپر کے حصے میں ٹھنڈا پانی بھر دیتے ہیں۔ جب یہ پانی گرم ہو جائے تو اس کو اسی ٹوٹی کے ذریعہ ڈال کر نکال دیتے ہیں۔ اور پھر دوسرا ٹھنڈا پانی بھرا جاتا ہے۔ زہرین ٹوٹی کے نیچے چینی کا برتن یا کوئی تانبے کا قلعی شدہ برتن رکھ دیں۔ تاکہ اس میں عرق کو ٹپکایا جاسکے۔ اس برتن کو قابلہ کہتے ہیں۔ جب سارا عرق قابلہ میں جمع ہو جائے تو دیگ کو چوبلے سے ہٹالیں۔ اس بات کا خیال رہے کہ عرق کشید کرنے وقت دیگ کو چوبلے پر اس ٹوٹی کی طرف جھکا ہوا رکھیں جس سے عرق نکلتا ہے۔ ورنہ عرق باہر نکل سکے گا۔ اگر عرق بہت کم اور دیر سے آئے اور پھر پانی کی آواز کم ہو جائے تو یہ جان لینا چاہیے کہ عرق ختم ہو چکا ہے۔ بعض اوقات عرق کی بو بھی بدل جاتی ہے۔ نیز دواؤں اور پانی کا تناسب یہ ہو کہ ایک حصہ دوا ہو تو اس میں 2 حصے پانی ڈال کر 12 گھنٹے تک بھگو دینا چاہیے اور عرق پانی کا نصف حاصل ہونا چاہیے۔

۱۔ حمامِ ناریہ

قرا انبق کے علاوہ عرق نکالنے کا ایک اور طریقہ بھی ہے جس کو حمامِ ناریہ کہاجاتا ہے۔ حقیقتاً یہ بھی قرا انبق کی ہی ایک قسم ہے۔ اس کے ذریعہ پھولوں۔ پھلوں۔ یا

گوشت وغیرہ کا فاصل عرق یا روح کو نکالا جاسکتا ہے اور پھر دوا بھی جملنے سے محفوظ رہتی ہے۔

طریقہ تیاری (دیکھیے شکل نمبر ۱)

جس پھل، پھول یا بوٹی کا عرق نکالنا مقصود ہو ان کو کھل کر ایک تنگ منہ ولے تانبے کے قلعی دار برتن میں ڈالتے ہیں اور پھر اس پر ابوق نگایا جاتا ہے۔ دونوں برتنوں کو گہیوں کے آٹے سے بند کر دیا جاتا ہے۔ تاکہ دھواں باہر نہ خارج ہو سکے۔ اب ایک بڑے لمبے کی کڑاہی میں ایک لمبے کا اسٹانڈ (سہ پایہ) یا مین اینٹ رکھ کر ان پر دوا کا دیگچہ رکھا جاتا ہے۔ کڑاہی میں پانی بھر دیا جاتا ہے اور نیچے سے آگ لگائی جاتی ہے۔ پانی کے کھٹنے سے دیگچہ بھی گرم ہو جائے گا جس کے باعث ادویہ کا پانی بخارات بن کر اڑنے لگے گا اور پراپتق میں موجود سرد پانی سے یہ بھی پانی ہو کر ٹوٹشی کے ذریعہ بوتل میں گر جائے گا۔ اس طریقہ میں بھی قلعہ پتی کے اوپر کا پانی گرم ہونے پر تبدیل کر دیا جائے گا۔ جب کڑاہی میں پانی کم ہو جائے تو اس میں بھی مزید سرد پانی ڈالا جاتا ہے۔

اس میں اور قلعہ پتی میں نمایاں فرق اتنا ہی ہوتا ہے کہ قلعہ پتی میں اس کے نیچے براہ راست آگ لگائی جاتی ہے لیکن اس طریقہ عمل میں قلعہ پتی کو جوش کھاتے ہوئے پانی کی کڑاہی میں رکھا جاتا ہے جس کی وجہ سے ادویہ جملنے سے محفوظ رہتے ہیں اور اس کا فاصل عرق بغیر پانی ملائے حاصل کیا جاتا ہے۔

5۔ تل بھسک (دیگ بھسک)

عرق زیادہ مقدار میں حاصل کرنے اور ادویہ کی خوشبو کی حفاظت کرنے کے لیے اس آلہ کو استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ عرق نکالنے کا ایک بہترین طریقہ ہے۔ کیونکہ اس میں دوا کے بخارات بالکل بنیاد محفوظ ہوتے ہیں اس لیے غلاب۔ کیوڑہ۔ بید مشک وغیرہ جی خوشبو دار چیزوں کے عرق اس ترکیب سے حاصل کیے جاتے ہیں بظرف کشید کرنے وقت بھی اس کا استعمال ہوتا ہے۔

یہ حسب ذیل اجزاء پر مشتمل ہوتا ہے۔ (دیکھیے شکل نمبر ۵)

۱۱) دیگ :- اس پر ایک گنبد سارپوش ہوتا ہے۔ دواؤں کو پانی کے ساتھ دیگ میں بھرا جاتا ہے۔

۱۲) گنبد سارپوش :- اس میں ایک سوراخ رہتا ہے جس کے ذریعہ دھن کا بالائی سرا مضبوطی کے ساتھ داخل کر کے ملا دیتے ہیں۔

۱۳) نیچہ دھن :- یہ بانس کے دو ٹکڑوں سے کہنی دار جیسا کہ تصویر سے ظاہر ہے، بنا دیا جاتا ہے اور اس کو کپڑا اور رسی وغیرہ سے لپیٹ کر خوب مضبوط کر لیتے ہیں اس کا ایک بالائی سرا اگر سرپوش سے پیوستہ ہوتا ہے تو دوسرا تنگ منہ کے تانبے کے قلعی شدہ برتن کا بلہ میں رکھ کر خوب اچھی طرح سے مضبوط بند کر دیئے جاتے ہیں۔ تاکہ بھاپ نہ نکل سکے۔

۱۴) قابلہ :- یہ ایک تنگ منہ کا تانبے کا برتن ہے جس میں نل کاری میں سرا ملتا ہے۔ قابلہ کو ایک ناندہر بکیمٹ میں رکھتے ہیں ناندہ میں ٹھنڈا پانی بھردیا جاتا ہے تاکہ قابلہ میں بخارات پہنچ کر سردی سے پانی کی شکل میں تبدیل ہوتے رہیں۔

اس ترکیب میں اکثر لوگ تانبے کے بجائے مٹی کا سرپوش بھی بناتے ہیں لیکن اکثر مین وقت پر اس کے ٹوٹے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اب یہ معلوم کرنے کے لیے کہ آیا عرق ختم ہو گیا یا نہیں۔ کچھ کڑیاں دیگ میں ڈال دی جاتی ہیں۔ جس وقت پانی ختم ہونے کے قریب ہو گا۔ کڑیوں کی آواز بنور سننے سے معلوم ہو گا۔ اس وقت فوراً آگ بند کر دینی چاہیے۔

۷۔ عرق لوبی

عرق نکالنے کا یہ بھی ایک طریقہ عرق لوبی، نارژی، جنتر کے نام سے مشہور ہے۔ اس کو لوبی کہنے کی وجہ یہ ہے کہ یہ ایک بیجدار نالی پر مشتمل ہوتا ہے۔ دلو لب یعنی پیچ، دیکھئے شکل نمبر ۱۷

عرق کشید کرنے کا طریقہ

اس کی ترکیب یہ ہے دوائی والی دیگ کے اوپر انہی رکھنے کے بجائے ایک دیا

سرروش دکھا جاتا ہے جس میں ایک سرچیدہ انتلی ٹکی رہتی ہے اس کو دیگ سے ہاس سجد پانی سے بھر دے برتن میں ڈال کر اس کا آٹری سراقہ میں رکھتے ہیں۔ دوا کے پانی کے بخارات سرچیدہ اور اس کے دلوچی نالیوں سے گزر کر سرروش پانی کے برتن میں جاتے ہیں اور آٹری برتن یعنی قابض میں چکنے لگتے ہیں۔

پانی اور دوا کی مقدار

اثر بازاری عطاریہ گرام یا اس کے کم دوا میں استعمال کر کے ۲ لیٹر تک عرق تیار کرتے ہیں جو نہایت خفیف اثر ہوتا ہے۔ لہذا کم از کم ۵۰ گرام ادویہ سے ایک لیٹر عرق نکالنا بہت بہتر ہے۔ جسے عرق بلویان وغیرہ۔

اگر ۵۰ گرام دوا اور ۲ لیٹر عرق نکالنا مقصود ہو تو تقریباً ۲ لیٹر پانی میں دوا کو بھگو دیا کریں تب ۲ لیٹر عرق نکلے گا۔

ضروری نوٹ ۱

اگر عرق میں دودھ کو بھی شامل کرنا ہو تو اس کو صبح عرق نکالنے کے وقت شامل کرنا چاہیے۔ اگر دودھ رات ہی کو ڈال دیا جائے تو وہ متعفن ہو جائے گا۔

۲۔ اگر عرق کے نسخہ میں مشک، عنبر، زعفران وغیرہ جیسی خوشبودار چیزیں ہوں تو ان کو ایک پوٹلی تھیلی میں باندھ کر (قرعہ) بنی سے عرق نکالنے کی صورت میں، ٹوٹنے کے نیچے اس طرح ٹکائیں کہ عرق اس پر قطرہ قطرہ ٹپکا کرے پھر اس سے ٹپک کر برتن میں جمع ہوتا رہے لیکن اگر بھکے کے ذریعہ سے نکالنا ہو تو نل کے زیرین منہ میں رکھنا چاہیے۔

۳۔ اگر عرق میں مغزیات بھی شامل کرنا ہو تو اس کا شیرہ نکال کر ملایا جاتا ہے۔

۴۔ برگ گاؤ زبان میں چونکہ لعاب کی مقدار زیادہ ہوتی ہے اور اس میں جوش و ابال بھی بہت زیادہ آیا کرتے ہیں اس لیے اس کے عرق کشید کرنے میں بڑی احتیاط کرنی پڑتی ہے اس پہلے میں بہت ہی ہلکی آنچ پر عرق کشید کرنا چاہیے۔ اسی طرح دوسری نکالنی چیزوں کے لیے بھی ایسا ہی کریں۔

5۔ اگر عرق میں پتوں کے رس و عیسر ملائے اور اس کو دیک میں بھر کر عرق نکالا کریں۔

7 پاتال جنتر (پاتال جنتر)

روغن و طلاء کشید کرنے کے لیے اس آلہ کا استعمال ہوتا ہے۔ اس کی کئی موتیں ہیں۔ جن میں ایک ترکیب یہ بھی ہے کہ دھلا بنی شکل نمبر ۱۷، پہلے ایک آتش شیشی میں اور اس پر پڑوٹی کریں یعنی اس پر کپڑا اور مٹی لپیٹ کر خشک کر لیں۔ اس کے بعد جس چیز کا تیل نکالنا مقصود ہو اس کو نیم کوفتہ کے شیشی میں ڈال دیں اور اس کے منہ میں لوبے کے تار یا پھر گھوڑے کی دم کے بال لگا دیں تاکہ شیشی کے اوںدھا کرنے پر اندر کی دوا باہر نہ نکل سکے۔ لیکن روغن رقیق بہہ کر نکل سکے۔

اب ایک مٹی کا گھڑا (مٹکہ) لے کر اس کا پیندا علاحدہ کر کے اور گھڑے کو اٹھ کر چڑھے پر رکھ دیں شیشی کی گردن گھڑے کے منہ سے گزاد کر اوںدھا دیں۔ گھڑے میں اپنے بھر دیں اور آگ لگا دیں۔ شیشی کے منہ کے پاس کوئی برتن رکھ دیں تاکہ اس میں تیل (روغن) جمع ہو سکے۔ گرمی کے پہنچنے پر شیشی کی دوا سے روغن بہہ کر نیچے کے برتن میں چلے گا۔

دوسری ترکیب :- روغن کشید کرنے کی ایک اور ترکیب ہے اور اسی اصول سے روغن بلا در دھلاؤں حاصل کیا جاتا ہے۔ اس ترکیب میں ایک مٹی کا مستند برتن (مٹکہ) لے کر اس میں تین چار باریک باریک سوراخ کر دیئے جاتے ہیں اور برتن میں دوا بھر کر اس کے منہ پر سرپوس رکھ کر اچھی طرح گل حکمت کر دیتے ہیں۔ اس کے بعد زمین میں ایسا گڑھا کر دیتے ہیں جس کے بالائی حلقہ پر یہ برتن اچھی طرح رہ سکے لیکن اس کے اندر نہ چلا جائے۔ اس گھڑے کے نیچے ایک مینی کا پیالہ رکھا جاتا ہے۔ اور اس کے اوپر اس برتن (مٹکہ) کو اس طرح رکھتے ہیں کہ برتن کے پیندے کے سوراخ مین پیالہ اوپر رہیں۔ تاکہ تیل ان سوراخوں سے نکلے اور سیدھ پیالے میں پختا رہے۔ دیکھئے شکل نمبر ۱۸، اب گھڑے کے درزوں کو اچھی طرح بند کر کے گھڑے کے چاروں طرف اور اوپر کی طرف اپنے رکھ کر آگ لگائی جاتی ہے۔ آگ کی حرارت سے دواؤں کا تیل نکل کر مٹکہ میں موجود سوراخوں کے ذریعہ پیالہ میں پختا رہے گا۔

آگ کے سرد ہونے پر مٹی کو ملاحظہ کر کے برتن کو ملاحظہ کر لیتے ہیں اور نیچے کے پیالے میں
مجموع شدہ تیل استعمال میں لاتے ہیں۔

گر کبھ جنتر (دیکھئے شکل نمبر ۹)

روغن رتیل کو زیادہ مقدار میں حاصل کرنے کے لیے اس ترکیب پر عمل کیا جاتا ہے
اگرچہ کہ اس سے عرق بھی حاصل کر سکتے ہیں۔ اس طریقہ میں ایک تانبے کا دیگچہ یا مٹی کی بانڈی
لے کر اس کے اندر ایک اینٹ یا سہ پایہ (۳۰۰) رکھ کر اس کے اوپر مٹی کا پیالہ
رکھا جاتا ہے۔ اینٹ کے چاروں طرف، جن ادویہ کا تیل نکالنا ہو، انہیں نیم کو ب کر کے
ڈال دیتے ہیں۔ دیا پھر مٹی کے پیالہ کو تاروں سے باندھ کر دیگچہ کے وسط میں بھی لٹکا دیا
جاتا ہے اور تانکا آخری سرا برتن کے گلے میں باندھ دیتے ہیں)

دیگچہ کے منہ پر ایک برتن جس کا پیندا محذب ہو رکھ کر درزوں کو اچھی طرح بند کر دیا
جاتا ہے۔ دیگچہ کو جو لے پر رکھ کر آگ لگائی جاتی ہے۔ اور اوپر کے برتن میں سرد پانی بھر دیتے
ہیں جس سے ادویہ کے بخارات اڑ کر اوپر کے برتن سے لگ کر تیل یا عرق کی صورت
میں مٹی کے برتن میں گرنے لگتے ہیں۔

۱۰۔ جل جنتر (دیکھئے شکل نمبر ۱۰)

کسی دوا کا تیل نکالنے یا کسی دوا کو قائم النار کرنے کے لیے ان شاء اللہ کیا اسی اصول
کو اپناتے ہیں اس طریقہ میں ایک لوہے کی کڑا ہی میں دوا لے کر اس پر ایک کٹورہ اونچا
کر کے رکھ دیتے ہیں۔ کٹورہ اور کڑا ہی کے مقام وصل کو ایک خاص مصالحہ جسے "جلندرہ"
کہتے ہیں، اس سے خوب اچھی طرح مضبوط بنا دیتے ہیں۔ اس کے بعد کڑا ہی کو پانی سے
بھر کر نیچے سے آگ لگا دیتے ہیں۔ ایک خاص وقت تک اس عمل سے دوا قائم النار یا
روغن ہو جاتی ہے۔ اب پانی کو کڑا ہی سے نکال کر کٹورے کو اکھاڑ لینے ہیں اور تیل یا
قائم النار استعمال میں لاتے ہیں۔ جل جنتر کا زیادہ تدار و مدار مصالحہ "جلندرہ" پر ہے۔ جو
ایک خاص قسم کا مصالحہ ہے۔ جس کو جل جنتر کے ذریعہ کسی دوا کا تیل نکالنے یا قائم النار کرنے
کے عمل میں پیالہ اور کڑا ہی کے مقام وصل کو توڑنے کے لیے بنایا جاتا ہے۔ اسی کی وجہ سے

پانی دو ایک نہیں پہنچ سکتا۔ اسی بناء پر اس کو "بلندرہ" یعنی پانی کو بند کرنے والا کہتے ہیں۔ اس مصالحہ کو کئی ترکیبوں سے تیار کیا جاسکتا ہے۔ مگر آسان ترکیب یہ ہے کہ ماش کے آٹے اور سفیدی بیضہ مرغ کو ملا کر بھی نہایت عمدہ بلندرہ بنا سکتے ہیں۔ اس سے پانی کٹورہ کے اندر نہیں داخل ہو سکتا۔

۱۱ تیزاب کشید کرنے کے طریقے

دودھ جب دہی ہو کر ترش ہو جاتا ہے تو اس سے یہ صاف ظاہر ہو جاتا ہے کہ ضرور اس کے اندر تیزاب رفاصہ یعنی تیزاب شیر پیدا ہو رہا ہے۔ کیونکہ تیزاب کا نام بھی اسی بناء پر رکھا گیا ہے ہر ترشی میں تیزابیت موجود ہے اور کوئی تیزاب ترشی سے خالی نہیں خواہ وہ نباتی ہو یا حیوانی یا جمادی تیزاب اور کھار (یعنی بوریق، قلی، باہم ایک دوسرے کی ضد ہیں۔ اس طرح املی، اتار ترش، سبب ترش، لیون کاغذی اور اسی طرح دوسرے کھٹے پھلوں میں ترشی اس لیے پائی جاتی ہے کہ ان کے جوہر میں ایک ترش مادہ ہوتا ہے جس کو تحلیل کے ذریعہ الگ بھی کیا جاسکتا ہے۔ چنانچہ دہی کا تیزاب حیوانی، پھلوں کا تیزاب نباتی اور گندھک کا تیزاب جمادی تیزاب کہلاتا ہے۔ بہت ساری چیزیں جب سر یا گل جاتی ہیں تو ان میں تغیر اور اسے مثال کے بعد تیزاب پیدا ہو جاتا ہے چنانچہ سرکہ بھی اس کی ایک مثال ہے۔ بعض تیزابیت کو انسان مصنوعی طریقے سے لیبارٹریز میں تیار کر سکتا ہے۔ اور بعض تیزابات تصعید کے طور پر بنتے ہیں جس کی عموماً دو شکلیں ہیں۔

پہلے طریقے میں (بمطابق شکل نمبر ۱۱) دواؤں کو نیم کو ب کر کے ایک گھڑے میں رکھتے ہیں۔ ایک اور دوسرا گھڑا جس کا منہ رگڑ کر اس گھڑے کے منہ کے برابر کیا گیا ہو رکھ کر جوڑ کر آٹے سے خوب اچھی طرح وصل کر دیتے ہیں۔ دوا دالے گھڑے کو چولہے پر ترچھا کر آگ لگائی جاتی ہے اور دوسرے گھڑے کو ایسی چیز پر رکھتے ہیں جو پھلے کے مانند ہو۔ اس کے پہلو میں ایک سوراخ کر کے اس سوراخ سے ایک شیشی کا منہ ملا کر رکھ دیا جاتا ہے تاکہ اس میں تیزاب ٹپکتا رہے۔ گھڑے پر سرد پانی سے بھگونے ہوئے کپڑے ڈالتے جاتے ہیں۔

دیکھیے شکل نمبر ۱۱، اس طریقے میں دو شیشیاں لی جاتی ہیں ایک

میں دو اڈال کر اس کے مز میں دوسری شیشی کا منہ داخل کر دیتے ہیں۔ دوا کی شیشی کو چھپے پر رکھ کر اس کے نیچے سے آگ لگائی جاتی ہے۔ دوسری شیشی کو پانی سے بھرے ہوئے برتن میں لٹکا جاتا ہے۔ جب پانی گرم ہو جائے تو اس کو تبدیل کر دیا جاتا ہے۔

جدید مشین

۱۳۔ گرائنڈنگ مل (GRINDING MILL) (دیکھئے شکل نمبر ۱۳)

اس مشین کے ذریعہ خصوصاً دانہ دار ادویہ کا سفوف حاصل کیا جاسکتا ہے۔ اس مشین کے ہوپر (Hopper) دقیق خاصہ کے ذریعہ دوا ڈالی جاتی ہے۔ ہیرس (Beams) کے ذریعہ دوا پیسی جاتی ہے۔ اس کے اندر ایک پنکھا ہوتا ہے جو ہوا کے ذریعہ باریک سفوف کو ایک نالی کے ذریعہ تھیل میں پہنچا دیتا ہے۔ اس میں مختلف نمبر کی چھلیاں لگی ہوتی ہوتی ہے۔ جس نمبر کا سفوف چاہیے اس نمبر کی چھلی لگا کر میسا جانا ہے۔ زیادہ تر ۴، ۵، ۶، ۷، ۸، ۹، ۱۰ نمبر یا ۱۱ نمبر کی چھلی استعمال کی جاتی ہے۔

۱۴۔ گلوب نمائ ساختہ کی (ادویہ کا سفوف بنانے کی مشین) (Globe brand Sifters)

اس مشین کے ذریعہ سخت ادویہ کا سفوف بنایا جاتا ہے۔ جیسے ریون نمبر ۱۔ رنجیل تمام قسم کی جڑیں، ہلدی، کچلہ وغیرہ اس میں بھی مختلف نمبر کے چھلیاں لگے ہوئے ہوتے ہیں اس سے موٹا سفوف بنایا جاتا ہے۔

۱۵۔ باریک سفوف سازی کی مشین (Micro pulverizer)

(شکل نمبر ۱۵ دیکھیے) اس مشین کے ذریعہ باریک سفوف یعنی ۱۰۰ نمبر اور اس سے زیادہ باریک سفوف حاصل کیا جاسکتا ہے۔ موٹے سفوف کو اس مشین میں ڈالنے سے باریک سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اس میں ۱۰۰ نمبر کی چھلی یا اس سے زیادہ 300 نمبر تک کی بھی چھلی لگی ہوتی ہے۔ لیکن جڑی بوٹیوں کا سفوف ۱۰۰ نمبر سے زیادہ نہیں حاصل کیا جاسکتا ہے۔ بعض ادویہ میں تیل وغیرہ ہوتا ہے جس کی وجہ سے چھلی کے

سورائیں بند ہو جاتی ہیں۔ اس لیے ۔۔ انہر کا سفوف کافی ہے۔

سفوف مخلوط کرنے کی مشین (MIXER) (شکل نمبر ۱۷ دیکھیے)

اس مشین میں سفوف اور پانی ڈال کر دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ جو قمر بنانے کے لیے ضروری ہے۔ بعض اوقات اس میں سفوف ڈال کر اس پر شکر کا قوام ڈالتے جاتے ہیں تو اس سے معجون بن جاتا ہے یعنی معجون بنانے کے لیے بھی استعمال کر سکتے ہیں۔ یہ *لبنہ تازی* *نصفہ تازی* کا ہوتا ہے۔ زنگ وغیرہ نہیں آتا۔ بعض وقت ملاف سفوف کو ملا نا بھی ہو تو اس کو استعمال کرتے ہیں۔

دانہ دار سفوف بنانے کی مشین (GRANULATOR) (شکل نمبر ۱۷ دیکھیے)

اس مشین کے ذریعہ دواؤں کو دانہ دار سفوف میں تبدیل کیا جاتا ہے۔ اس میں پہلے نمبر کی چھنی لگا کر تر سفوف ڈالا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سفوف کو سکھایا جاتا ہے۔ پھر اس کے بعد اس مشین میں ۲۰ نمبر کی چھنی لگا کر دوبارہ چھایا جاتا ہے۔ پھر اس کے بعد اس مشین میں ۴۰ نمبر کی چھنی لگا کر دوبارہ باریک دانہ دار سفوف حاصل کیا جاسکتا جو قمر بنانے کے لیے ضروری ہے۔ پھر اس سفوف کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ اس سفوف کو سیال پیرافن سے چرہ کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس پر میگ کارب اور سنگ جراثیم کا سفوف ملا کر سفوف کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس سفوف کو قمر بنانے کے لیے قمر سازی کی مشین میں ڈالا جاتا ہے۔

ادویہ کو خشک کرنے کی مشین (DRYER) (شکل نمبر ۱۸ دیکھیے)

عام طور پر دواؤں کو دھوپ میں سکھایا جاتا ہے۔ لیکن جب موسم سرد ہو دھوپ نہ ہو یا فوری گرم کرنے کی ضرورت ہو تو دواؤں کو اس مشین کے ذریعہ خشک کر لیا جاتا ہے اس مشین میں ۲۴ کشتیاں لگی ہوتی ہیں جن کشتیوں میں تو سفوف کو ڈال کر مشین بند کر کے تپش ۵۰ درجہ سنٹی گریڈ سے کم درجہ پر دواؤں کو گرم کیا جاتا ہے اگر زیادہ گرمی پہنچتی جائے تو دواؤں کے اجزائے موثرہ کے جلنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس لیے اس کو ۵۰ درجہ

سٹی کرڈ پش پر رکھ کر دواؤں کو خشک کر لیتے ہیں۔ خصوصاً دانہ دار سفوف اسی مشین کے ذریعہ خشک کر لیا جاتا ہے۔

۱۹۔ قرص سازی کی برقی مشین (TABLET MAKING MACHINE)

رنگل نمبر ۱۹ دیکھئے، اس مشین میں مختلف سائز کے ڈائی اور پچیس *DIA & PUNCHES* لگے ہوئے ہوتے ہیں۔ یہ مختلف قسم کے ہوتے ہیں۔ اس میں دانہ دار سفوف ڈال کر مختلف اوزان کے قرص تیار کر لیے جاتے ہیں ۱۶ پچیس والی مشین سے ایک گھنٹہ میں ۱۲ ہزار گولیاں تیار کر لی جاتی ہیں۔

۲۰۔ خمیرہ سازی کی مشین (PASTE LIQUID MIXER)

رنگل نمبر ۲۰ ملاحظہ ہو، اس مشین کے ذریعہ ضاماد بھی بنایا جاتا ہے۔ زیادہ تر اس سے خمیرہ جات بنائے جاتے ہیں۔ اس میں ہیز اس *Beater* لگے ہوئے ہوتے ہیں۔ جب خمیرہ کا قوام تیار ہو جاتا ہے تو اس میں نصف حصے تک اس قوام کو بھر کر مشین کو چلایا جاتا ہے۔ ایک گھنٹہ میں قوام سخت ہو جاتا ہے۔ پھر باقی قوام ڈال کر دوبارہ مشین کو چلایا جائے تو دو گھنٹہ میں بالکل سفید اور سخت خمیرہ حاصل ہوتا ہے۔ آج کل زیادہ مقدار میں خمیرہ جات یا سوئی بنا نے کے لیے یہی مشین استعمال کی جاتی ہے۔

۲۱۔ ضاماد سازی کی مشین (WET GRINDER) رنگل نمبر ۲۱ دیکھئے

اس مشین کے ذریعہ ضاماد وغیرہ تیار کیے جاتے ہیں۔ بعض وقت کچے پتوں کا رس وغیرہ نکالا جاتا ہے۔ اس میں ایک پتھر کی اوکھلی ہوتی ہے جس میں دوا ڈالی جاتی ہے اس اوکھلی پر پتھر کا دستہ کرنٹ کے ذریعہ گھومنے لگتا ہے جس میں دوا پس جاتی ہے۔

۲۲۔ اقراص پر شکر چڑھانے کی مشین (TABLET SUGAR COATING APP)

ملاحظہ ہو رنگل نمبر ۲۲ اس مشین کے ذریعہ قرص پر شکر کی تہہ چڑھائی جاتی ہے۔ مشین کے دو حصے ہوتے ہیں پہلے حصے سے شکر کی تہہ چڑھائی جاتی ہے۔ اور

دوسرے حصہ میں ریشم کا کپڑا لگا ہوا ہوتا ہے اس پر رغن وغیرہ ڈال کر ان اقرص کو چکدار بنایا جاتا ہے۔ جس کو *Polishing Pan* کہتے ہیں۔ اس کا مفصل بیان باب چہام میں کیا گیا ہے۔

23. جوب کی سختی معلوم کرنے کا آلہ (*Tablet Hardness Tester*)

شکل نمبر (۱۷۱) دیکھئے۔ اس آلہ کے ذریعہ اقرص کی سختی کو دیکھا جاتا ہے۔ جب قرص تیار ہو تو اس قرص کو دو پیچ کے درمیان رکھ کر آہستہ آہستہ ہاتھ کے ذریعہ مشین کو دبایا جاتا ہے۔ جس نمبر پر قرص میں شگاف پیدا ہو یا ٹوٹ جائے تو اتنے کیلو وزن کے دباؤ کے ظاہر کرتا ہے اقرص پر ہاکیلو بعض پر، کیلو بعض پر، کیلو تک کا وزن پڑتا ہے۔ اس سے زیادہ دباؤ نہیں ڈالا جاسکتا۔ کم دباؤ پر قرص جلدی پانی میں حل ہو جائے گی۔ زیادہ دباؤ پر قرص پانی میں جلد حل نہ ہوگی۔ اس لیے اوسط دباؤ پر اقرص کو تیار کیا جاتا ہے (یعنی ۵ کیلو)

24. قوام معلوم کرنے کا آلہ *Hand Refractometer Sacchrometer*

(شکل نمبر ۱۷۲) ملاحظہ ہو، پہلے زمانے میں اطباء شربت، میمون اور خمیرہ کے قوام اپنے تجربہ سے بتاتے تھے لیکن آج کل قوام معلوم کرنے کے لیے ایک جدید آرتیار کر لیا گیا ہے جس کو *Sacchrometer* یا *Refractometer* کہتے ہیں۔ اس آلہ کے ذریعہ مختلف فیصد کا قوام حاصل کر سکتے ہیں۔ اس آلہ کے ذریعہ کوئی غلطی کا امکان نہیں رہتا۔ اس آلہ میں ۹۵ تا ۱۰۰ درجہ تک نمبرات فیصد میں درج ہوتے ہیں جس نمبر تک سیاہ لکیر نظر آئے اتنے فیصد کو بتاتا ہے۔ جیسے شربت کے لیے ۶۰ میمون جوارش کے لیے ۶۰ اور خمیرہ کے لیے ۶۰ تک قوام تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی شکر کے محلول میں کتنے گرام شکر اور کتنے گرام پانی ملا یا گیا ہے بتایا جاتا ہے (اس کا مفصل بیان باب پنجم میں درج ہے)

25. جدید آلہ کشید (*MODERN DISTILATER*)

اس آلہ کے ذریعہ خوشبو دار ادویہ وغیرہ کا عرق نکالا جاتا ہے جس سے خوشبو اڑنے نہیں پاتی یہ سائنٹفک طریقہ سے عرق کشید کرنے کا آلہ ہے (دیکھئے شکل نمبر ۱۷۳)

عرق کشید کرنے کا آلہ

حسب شکل اس میں ایک *Stainless Steel* کا بڑا استوانہ یا (برتن) ہوتا ہے اس میں پیمپدار برقی کائینس *COILS* ہوتے ہیں جن کے ذریعہ برقی روگزاری جاتی ہے۔ اور جس سے اس میں عرق کا پانی گرم ہونے لگتا ہے۔ یعنی کسی دو اکا عرق مکان مقصود ہو جیسے عرق گلاب وغیرہ تو گلاب کی تازہ پتیوں کو پہلے 2 گھنٹوں تک پانی میں جس کا تناسب 1:12 ہوتا ہے بجھکودیا جاتا ہے۔ دوسرے دن اس پانی کو اس آلہ کے *JAR* میں ڈال دیا جاتا ہے۔ برقی روکی مد سے پانی کو گرم کیا جاتا ہے۔ اس *JAR* اسٹیل کے برتن کے درمیان سے ایک نئی گزری ہوتی ہوتی ہے۔ جس کا تعلق اوپر کے استوانہ سنا آلہ سے ہوتا ہے پانی کے جوش کھانے کے باعث اس نئی کے ذریعہ صفا پ گزر کر استوانہ میں داخل ہوتی ہے۔ اس نئی کے اطراف نل کے ذریعہ سرد پانی گزارا جاتا ہے۔ جب پانی کے بخارات استوانہ سنا برتن کی نالی میں سے گزرتے ہیں تو وہاں سرد پانی سے گلاب کے بخارات عرق میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ اس نئی سے ایک اور نئی جڑی ہوتی ہے جس کے ذریعہ مطلوبہ عرق حاصل کر لیا جاتا ہے دواؤں کی خوشبو وغیرہ خارج ہونے نہیں پاتی اور بہترین خوشبو دار عرق گلاب حاصل ہوتا ہے۔ اس استوانہ کی اوپر والی نلی سے گرم پانی خارج ہوتا رہتا ہے۔

جوہر اڑانے کا آلہ

رد کیجئے شکل نمبر 12، اس کا مفصل بیان باب اول اصطلاح 21 میں کیا جا چکا ہے

باب سوم

سفوفات کی طریقہ تیاری POWDER

سفوفات "سفوف" کی جمع ہے اور سفوف اس خشک دوا کو کہتے ہیں جو ایک یا کئی دواؤں کو کوٹ چھان کر یا پس چھان کر بنایا جاتا ہے۔ سفوف کا دوسرا نام چورن بھی ہے۔ لیکن خاص طور پر چورن اس سفوف کو کہتے ہیں جو ہضم غذا کے لیے بنایا جاتا ہے اور اس کا جزو اعظم نمکیات ہوتے ہیں جو سفوف دانتوں کو صاف کرنے کے لیے بنائے جاتے ہیں وہ سنون (منجن) کہلاتے ہیں جو آنکھوں میں لگانے کے لیے باریک کھل کر کے تیار کیے جاتے ہیں ان کو کھل (سررم) کہتے ہیں۔

سفوف سب سے پہلا مرکب ہے ورنہ اس سے پہلے یا تو نباتات کی پتیوں، پھلوں وغیرہ کو بطور دوا دیے ہی چایا جاتا تھا یا ان کا رس نکال کر یا پانی میں پس کر چھان کر پیا جاتا تھا۔ قدیم حکماء میں سفوف کا موجودہ اسطور بیان کیا جاتا ہے۔

فن دوا سازی خواہ بڑے پیمانے پر ہو یا چھوٹے پیمانے پر اپنی جگہ بڑی اہمیت اور ذمہ داری کا کام ہے کیونکہ اگر دوا ساز قرابا دین کے مطابق بہتر اور اصلی اجزاء سے پورے وزن کے ساتھ دوائیں تیار نہ کرے یا عطار طیب کے مطابق عمدہ و صاف اصلی دوائیں مریض کو نہ دے تو ظاہر ہے کہ ایسی دوا اور ایسے نسخہ سے مرض میں کمی کی بجائے اضافہ ہوگا۔ مریض کی جان ہلاکت میں پڑ جائے گی۔ اس لیے دوا ساز کو ایک خلیق دیانتدار آدمی ہونا چاہیے۔ جو انسان زندگی کی قیمت سمجھتا ہو، دل میں خوف خدا رکھتا ہو اور جو مریض سے حسن اخلاق کے ساتھ پیش آتا ہو۔

دوا ساز کو اثنائے دوا سازی میں عموماً مندرجہ ذیل اعمال سے واسطہ پڑتا

۱۔ دق و سختی کو ٹنا اور پسنا (Pounding & Grinding)

مرکب ادویہ کی تیاری میں سفوف استعمال کئے جاتے ہیں۔ مفرد دوا کو سفوف بنانے کے لیے کوٹنا اور پسنا پڑتا ہے۔ جس کو دق و سختی کہتے ہیں۔ سفوف بنانے کے مختلف طریقے ہیں۔

بعض اوقات جو شانہ تیار کرنے کے لیے دواؤں کو موٹا موٹا کوٹنا پڑتا ہے تاکہ دوا کے اجزائے موثرہ پانی وغیرہ میں اچھی طرح حل ہو جائیں۔ اس عمل کو نیم کو فٹہ بھی بھی کہا جاتا ہے۔ بعض دفعہ کچلہ اور دندان نیل وغیرہ کو سوبان سے برادہ کر لیا جاتا ہے جس کو برد کرنا یعنی برادہ کرنا کہا جاتا ہے۔

عام طور پر دوائیں کھل میں پسائی جاتی ہیں جو پتھر، لوہا اور چٹنی کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ بعض اوقات سہل باٹ پر بھی پیسے جاتے ہیں۔ لوہے کے ہاون میں سخت سے سخت دوائیں پسائی جاتی ہیں۔ لیکن آج کل جدید طریقے سے مشینوں کے ذریعہ سفوف بنایا جا رہا ہے۔ جن میں مختلف نمبر کے چھلنیاں لگی ہوتی ہیں مثلاً ۱۰۰-۵۵-۶۵ نمبر وغیرہ جن سے آسانی کے ساتھ باریک یا موٹا سفوف حاصل کیا جاتا ہے۔ مختلف دواؤں کا مختلف طریقوں سے سفوف بنایا جاتا ہے۔

سخت ادویہ کا سفوف بنانا

سپاری۔ کھجور وغیرہ جیسے سخت دواؤں کو پہلے دھوپ میں یا ہلکی آگ پر گرم کر لیا جاتا ہے تاکہ رطوبت خارج ہو جائے۔ اس کے بعد اس کو لوہے کے ہاون میں ڈال کر کوٹنا جاتا ہے اور مختلف نمبروں کے چھلنیوں سے چھانا جاتا ہے۔ باقی حصہ کو پھر دوبارہ کوٹ کر چھانا جاتا ہے۔ اس طرح زیادہ سے زیادہ سفوف حاصل ہوتا ہے۔ ذیل میں ان چند مخصوص ادویہ کے کوٹنے پیسے کی ہدایات درج کی جا رہی ہیں جن کا سفوف مشکل سے تیار ہوتا ہے۔

۱۔ آرد خرما (DRY DATES)

مجموعہ یا کھجور خشک کا سفوف بنانا مشکل ہے۔ کیونکہ اس کے اندر لیسیڈر یا شہد

جیسی رطوبت ہوتی ہے۔ اس کا سفوف بنانے کے لیے جھوہارہ میں سے غٹھل (ج) نکال کر اور روہے کی کڑاہی میں ڈال کر آگ پر یہاں تک خشک کریں کہ وہ سوکھ کر کٹنے کے قابل ہو جائے۔ اگر موسم گرم ہو تو تیز دھوپ میں خشک کر لینا کافی ہو کرتا ہے۔ لیکن بعض وقت جھوہارہ کا سفوف بنانے کے بجائے اس کو پانی یا دودھ میں خوب جوش دے کر ہاتھ سے اچھی طرح مل کر چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ بعض مرکبات جیسے معجون ارد خرما۔ معجون سپاری پاک میں بعض اہبار اس کا سفوف حاصل کر کے قوام میں ملا تے ہیں۔

2۔ اُشوق و مُقل (AMONONIA CUM & MUKUL)

یہ چکنے گوئد ہوتے ہیں۔ گوئدوں کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ تو سے یا کڑاہی میں رکھ کر نرم آگ پر خشک کر لیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح گوئگل یا اُشوق سوکھ جاتا ہے تو پیس کر سفوف بنایا جاتا ہے۔

3۔ افیون (OPIUM)

افیون کے اندر بھی رطوبت موجود ہوتی ہے۔ اس لیے اس کو بھی ہلکی آگ پر گرم (ریان) کر کے اس کی رطوبت کو اڑایا جاتا ہے لیکن احتیاط کے ساتھ کہ افیون جلنے نہ پائے۔ جب اچھی طرح خشک ہو جائے تو کھل میں پیس کر سفوف بنایا جاتا ہے۔ بعض وقت اس کو دودھ میں جوش دے کر دودھ کو گرم قوام میں ملا دیا جاتا ہے۔ خصوصاً اگر معجون میں شامل کرنا ہو۔ ایسی جلد دوائیں جن میں رطوبت ہوتی ہے جیسے افیون۔ اُشوق۔ گوئگل (مقل)، انار دانہ۔ ناریل۔ وغیرہ۔ بعض وقت ان دواؤں کو گٹھنے تک بھگوایا جاتا ہے۔ اس کے بعد جوش دے کر چھان لیا جاتا ہے۔ چھنے ہوئے محلول کو دوسری دواؤں میں ملا کر گولیاں بنالیتے ہیں یا معجون میں شریک کرتے ہیں۔

4۔ رسوت (RASAUT)

اس کو بھی آگ پر گرم کر کے سفوف بنایا جاتا ہے اس سفوف کو معاجین یا گولیوں میں ملا یا جاتا ہے۔ بعض وقت رسوت کا بھی محلول حاصل کر کے سفوف میں ملا کر گولیاں

باتے ہیں۔

5۔ مصطکی (MASTAGI)

مصطکی کو کھل میں ڈال کر نہایت ہلکے ہاتھ سے زمین زیادہ دباؤ نہ ڈالا جائے، چسا جاتا ہے۔ ورنہ کھل کی گرمی اور گرد کی حرارت سے مصطکی نرم ہو کر کھل اور دسے کے ساتھ چپک جاتی ہے۔ اس لیے اس کو تنہا پسنا چاہیے۔ دوسری دواؤں کے ساتھ نہ ملا یا جائے۔ بعض وقت اس میں تھوڑی سی شکر ملا کر پیسنے سے بآسانی سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اگر جوارش وغیرہ میں شریک کرنا ہو تو مہمون یا جوارش مکمل سرد ہونے کے بعد ملا کر گھوٹا جاتا ہے یا اس کو گلی میں ہلکی آگ پر گرم کر کے حل کر لیا جاتا ہے۔ اور اس محلول کو شکر کے قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جیسے جوارش مصطکی میں اس کو اسی طریقہ سے استعمال کیا جاتا ہے۔

6۔ مغزیات

مغزیات کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ان کو باؤن دسے میں کوٹ کر یا سِل بٹے پر پیس کر سفوف بنالیں۔ مغزیات کا سفوف ہا نمبر کی چھلنی سے چھاتا جاتا ہے بعض وقت اس کا شیرہ نکال کر دواؤں میں ملا یا جاتا ہے۔ یا قوام کے وقت ملا کر دوبارہ قوام حاصل کیا جاتا ہے۔

7۔ سمی دوائیں (TOXIC DRUGS)

جیسے کپکد، Nuxvomica، وغیرہ پہلے ان ادویہ کو مدبر کر لیا جاتا ہے۔ اس عمل سے کچھ میس دوائیں نرم ہو جاتی ہیں تو ان کو کوٹ کر موٹا موٹا سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کے بعد انہیں مشینوں کے ذریعہ بالوہے کے باؤن میں کوٹ کر باریک سفوف بناتے ہیں اور پھر مہمون وغیرہ میں شامل کر لیتے ہیں۔

8۔ تخم املی (TAMARIND SEED)

اس کے سفوف کی یہ تخم املی کو قے بالوہے کی کٹائی میں مہمون کر اس کا چھکا

دور کیا جاتا ہے۔ مغز کو کوٹ کر سفوف بنایا جاتا ہے یا پھر تخم اہلی کو 4-5 دن تک پانی میں بھگوئے رکھیں۔ جب وہ پھول جائے تو اس کا پھلکا دور کر کے کوٹ کر باریک کر لیں۔ دم حالت میں کوٹنے سے اچھی طرح سفوف بنے گا۔

۹۔ ابریشم (SLK)

ابریشم کو سفوف کرنے کے لیے سب سے پہلے ابریشم کو تیغی سے باریک کر کر گرم نوے پر بریان کر لیا جاتا ہے اس کو پھر کھول میں باریک پیس کر سفوف بنایا جاتا ہے زیادہ تر اس کا جو شانندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ جو شانندہ کے لیے ابریشم کو مغز کی لیں پھر 2-3 پانی سے خوب دھوئیں اور مسلسل 8 روز تک صبح و شام جو شس دینے سے اس کے اجزائے موٹو جو شانندہ میں آتے ہیں۔ معمولی گرم کرنے سے کچھ فائدہ نہ ہوگا۔ آج کل جدید طریقہ سے اس کا محلول حاصل کیا جاتا ہے۔ یعنی ابریشم کو سوزیم بانڈرڈ آکسائیڈ (NaOH) کے ساتھ ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ تو یہ فوری محلول کی شکل میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ اس محلول کو دوسرے ادویات کے جو شانندے کے ساتھ شکر ملا کر خمیرہ بنایا جاتا ہے۔ میسہ خمیرہ گاؤز بان وغیرہ

۱۰۔ قیمتی جواہرات کا سفوف

جیسے یاقوت۔ مروارید۔ زمرہ۔ عقیق۔ لعل۔ ہیرا۔ یشب۔ صدف۔ مرجان۔
سد وغیرہ۔

سب سے پہلے بن دواؤں کو سنگ سیاہ کے کھول میں ڈال کر باریک پسا جاتا ہے اور ۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سفوف کو سنگ سماق کے کھول میں ڈال کر کسی عرق جیسے گلاب یا عرق کیوڑہ کے ساتھ کھول کیا جاتا ہے یہاں تک کہ پورا عرق جذب ہو کر خشک سفوف حاصل ہو جائے۔ اس سفوف کو دنوں انگلیوں سے مل کر دیکھا جاتا ہے کہ سفوف میں کھروہ اپن تو نہیں ہے۔ اگر کھروہ اپن محسوس ہو تو زیادہ عرق ڈال کر پسا جاتا ہے۔ جہاں تک کہ سفوف بالکل نرم و باریک ہو جائے اور سفوف پانی کی سطح پر تیرتا رہے۔ ڈوبے نہیں پائے۔ اس

طرح اس سفوف کی جانچ کی جاتی ہے کہ سفوف استعمال کے قابل ہے یا نہیں۔ اس قسم کے سفوف کو محلول کرنا بھی کہتے ہیں۔ کیونکہ اطباء نسخوں میں مراد یہ محلول۔ مرجان محلول۔ یا قوت محلول وغیرہ لکھا کرتے ہیں۔ اس سے مراد یہی جو اہرات کا باریک سفوف ہے جو عقیقات میں پیسا گیا ہے۔

۱۱۔ سنگ سرمہ (ANTIMONY)

سرمہ کو سفوف کرنے سے پہلے مدبر کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو اس وقت تک کھل کیا جاتا ہے کہ اس کے باریک ذرات کی دھجک بالکل غائب ہو جائے اور انگلی سے ملنے پر قطعاً کرکراہٹ نہ محسوس ہو۔ اس کے بعد اس کے سفوف کو ریشم کے کپڑے میں چھانا جاتا ہے۔ تاکہ باریک ذرات آنکھ کو نقصان نہ پہنچا سکے۔ اس لیے سرمہ کو بہت باریک پیسا جاتا ہے۔

ابرک (NICA)

ابرک کا سفوف بنانے کے لیے سب سے پہلے ابرک کو لوہے کے ہا دن دستہ میں ڈال کر خوب کوٹا جاتا ہے جس سے اس کے پرت علاحدہ علاحدہ ہوجاتے ہیں۔ اس سفوف کو ایک دبیز کپڑے میں پوٹنی باندھ کر گرم پانی میں بھگو دیا جاتا ہے۔ اور دونوں ہاتھوں سے ملا جاتا ہے جس سے ابرک کے باریک ذرات کپڑے سے خارج ہو کر گرم پانی میں جمع ہو جاتے ہیں۔ اس طرح اس عمل کو 2-3 دفعہ دہرایا جاتا ہے جس سے باریک سفوف پانی میں آجاتا ہے اور اس پانی کو چند گھنٹے تک بکھجھونے سے ابرک کے ذرات پانی کی تہ میں بیٹھ جائیں گے۔ بعد ازاں پانی کو پھینک دیا جاتا ہے اور سفوف کو خشک کر کے دواؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اس سفوف کو ابرک محلوب کہا جاتا ہے۔

زعفران (Saffron)

زعفران کو اگر کسی خشک مرکب (مثلاً سفوف) میں باریک شدہ ملا تا ہو تو خشک

کر کے باریک کھل کر کے ملا سکتے ہیں۔ بلکہ بہتر یہ ہے کہ باریک شدہ زعفران میں دیگر خشک ادویہ کا سفوف ملا کر کچھ دیر اور کھل کریں تاکہ زعفران تمام اجزاء میں اچھی طرح شامل ہو جائے۔ لیکن اگر زعفران کسی معجون یا جوارش میں ملانا ہو تو اس کو پہلے باریک کھل کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس میں عرق گلاب یا عرق کیوڑہ ملا کر خوب پیسا جاتا ہے یہاں تک کہ زعفران اچھی طرح عرق میں حل ہو جائے۔ اس زعفران کو معجون و جوارش کے گرم قوام شہد کے قوام میں ملا کر اچھی طرح حل کر لیا جاتا ہے اس کے بعد دواؤں کا سفوف قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے تاکہ زعفران اچھی طرح معجون میں مل جائے۔ نیم گرم قوام میں زعفران کا فلول ملانے سے عرق کے بخارات اڑ جائیں گے۔ اور رطوبت باقی نہ رہے گی۔ ورنہ معجون خراب ہوگا۔

۱۴۔ مشک و جندرمیدستر (MUSK & JUND-E-BEDASTAR)
اس کو کسی عرق میں کھل کر کے معجون یا خیرہ کے قوام میں ملایا جاتا ہے۔ یا اس کا سفوف ملا کر استمان کیا جاتا ہے۔

۱۵۔ عنبر (AMBER)
عنبر کو کسی عرق میں پیسا نہیں جاتا کیونکہ وہ چپک جاتا ہے۔ اس لیے اس کو خشک پیسا جاتا ہے یعنی اس میں تھوڑی سی شکر ملا کر پیسنے سے اس کا سفوف حاصل ہو جاتا ہے بعد ازاں خیرہ میں سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ بہتر یہ ہے کہ اس کو گرم گھی میں حل کر لیا جائے اور اس گھی کو قوام میں ملا کر گھوٹ دیا جائے اس طرح عنبر پورے خیرہ میں مل جائے گا۔

کافور (CAMPHOR)
اس کو سفوف بنانے کے لیے خشک کھل میں ڈال کر ہلکے ہاتھوں سے پیسا جاتا ہے۔ بعض وقت اس سفوف پر انکھل کے چند قطرات ٹپکا کر پیسا جاتا ہے جس سے کافور ص ہو جاتا ہے پھر اس محلول میں دیگر ادویہ کا سفوف ملا کر پیسا جاتا ہے۔ جس

سے کافور پورے سفوف میں مل جائے۔

نوٹ :- اگر گولیاں بنانا یا قرص بنانا مقصود ہو تو سفوف باریک پسا جاتا ہے یعنی ۷۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے یا ملل کے کپڑے سے بھی چھان سکتے ہیں۔ اگر سفوف کسی باضم دوا میں استعمال کرنا ہو تو زیادہ باریک نہ ہونا چاہیے اس کے لیے ۷۰ نمبر کی چھلنی استعمال کرنا چاہیے۔ اگر یہی دوایں جو گردوں کے امراض میں استعمال ہو رہی ہوں تو ان کا سفوف باریک یعنی 80 نمبر کا ہونا چاہیے۔ اگر گولیاں بنانا ہو تو ۱۰۰ نمبر کی چھلنی استعمال کرنی چاہیے۔ اگر سفوف میں جواہرات و حجریات ہوں تو ان کو ملاحدہ ملاحدہ کھل کر کے باقی ادویہ کے ساتھ ملانا چاہیے۔

اگر سفوف میں مغزیات شامل ہوں تو ان کو ملاحدہ باریک پس کر ۱۰۰ نمبر کی چھلنی میں چھان کر دیگر سفوف ادویہ کے ساتھ ملانا چاہیے۔

اگر سفوف کے اندر نوشادر، شورہ وغیرہ جیسی جاذب رطوبت چیزیں ہوں جن کے ساتھ موسم برسات میں نم ہو کر خراب ہونے کا اندیشہ ہو تو اس سفوف کو شیش میں ڈال کر اس کے اندر چونے کی پوٹی ایک دھاگہ کے ذریعہ ڈاٹ سے باندھ کر رکھائیں تاکہ چونا ہوا کی نمی کو بخوبی جذب کرتا رہے اس ترکیب سے سفوف نم نہیں ہوگا۔

سفوف کو کاغذ کے برتنوں میں ڈال کر اچھی طرح ڈاٹ سے بند کر دیں تاکہ اندر ہوا نہ داخل ہو سکے۔ دواؤں کا سفوف بنا کر رکھنے سے خراب ہونے کا اندیشہ ہے لہذا 2 ماہ سے زیادہ مدت تک سفوف نہیں رکھنا چاہیے۔

مکب دوائیں بناتے وقت ہر ایک دوا کا سفوف ملاحدہ ملاحدہ ناپ تول کر ملانا چاہیے تاکہ اوزان کی ترکیب میں فرق نہ آنے پائے۔ ہر سفوف کے مرتبان پر سلیپ چسپاں کرنا ضروری ہے ورنہ شناخت میں دشواری پیش آسکتی ہے اور بسا اوقات نفع کے بجائے نقصان لازم آتا ہے۔ چند مشہور سفوفات مثلاً سفوف برص، سفوف جھنگلی، سفوف سرخ، سفوف سدن، سفوف شورہ قلمی، سفوف طین، سفوف نمک شیعہ الزمیس، سفوف نمک سیمانی، سفوف مابس اندم، کے نسخے مع طریقہ تیاری، مقدار، خوراک اور احتیاطی باتوں کے لئے حصہ

طور سے درج کیے جا رہے ہیں۔
چند مشہور مرکبات
۱۔ سفوف برص

نسخہ۔ انجیر خشک۔ تخم پنواڑ ہر ایک ۵۰ گرام یا بچی۔ چاکسو ہر ایک ۲۵ گرام۔

ترکیب تیاری

جلد داؤں کو پاک و صاف کر کے کوٹ کر ۵۰ نمبر کی مچھنی سے چھان کر سفوف بنائیں اور شیشے کے مہتابان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

برص و پھلجری کے لیے مفید ہے۔

مقدار خوراک

اتما ۵ گرام یہ سفوف رات کو ۲۰۰ ملی لیٹر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح کو صاف پانی زلال، نتھار کر پیش اور ثقل پس کر دلائیں پر گائیں غذا میں یسنی روٹی دیں۔

۲۔ سفوف چٹکی

نسخہ۔ ہیلہ سیاہ۔ پودینہ خشک۔ نفل سیاہ۔ نمک طعام۔ زرخور۔ سیاہ گریبان (تنکار) ہر ایک ۵۰ گرام۔

ترکیب تیاری

تمام داؤں کو پاک و صاف کرنے کے بعد کوٹ کر ۵۰ نمبر مچھنی سے چھان کر سفوف بنائیں اور شیشے کے مہتابان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

یہ سفوف بچوں کے اکثر امراض معدہ میں مفید ہے۔ قبض کو دور کرتا ہے۔
قوت باہمہ کو بڑھاتا ہے۔ ریاح خارج کرتا ہے۔

مقدار خوراک

500 ملی گرام سے ایک گرام تک پانی کے ساتھ کھلائیں۔

3۔ سفوف سرخ

نسفہ :- پھلکری بریان۔ گبرو۔ ہر ایک ۵۰ گرام

ترکیب تیاری

دونوں دواؤں کو کوٹ کی چھنی نمبر ۸۰ سے چھان کر سفوف تیار کر لیں اور شیشے
کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

سوزاک میں مفید ہے۔ پیشاب لاتا ہے اور پیپ کو بند کرتا ہے۔

مقدار خوراک

۵ گرام سفوف پچانک کر اوپر سے شربت بزدری، ۵ ملی لیٹر پانی میں ملا کر پلائیں۔
صبح و شام استعمال کرنے سے چند دن کے اندر اندر نمایاں فائدہ نظر آئے گا۔

۴۔ سفوف سیلان الرحم

نسفہ :- لما شیر املی، بیج بند، تخم اوٹنگسن، تخم خشنش سفید، تخم سروال، تال
مکھانہ ستارو، کشیز فٹک، کاکڑا سنگھی، بھل سپاری، چنیا گوند، دکرکس، صمغ عربی۔

رنگندہ بول، تالکمان، ہر ایک ۵۰ گرام قند سفید، دھن، ہم وزن سفوف (۲۶۰) گرام۔

ترکیب تیاری

تمام دواؤں کو پاک و صاف کر کے کوٹ کر چھلنی ۸۵ نمبر سے چھان کر سفوف تیار کریں۔ پھر قند سفوف کو پیس کر ۹۰ نمبر چھلنی میں چھان کر اس سفوف میں ملا کر دوبارہ تمام سفوف کو ۹۰ نمبر کی چھلنی سے چھانیں اور شیشے کے مرتبان میں بھر کر رکھ دیں۔

فوائد

خصوصاً عورتوں کے امراض سیلان الرحم رحم سے سفید رطوبت کا آنا، میں مفید ہے

مقدار خوراک

ایک گرام سفوف دودھ یا پانی کے ساتھ صبح و شام استعمال کرائیں۔

۵۔ سفوف شورہ قلمی

نسخہ ۱۔ جو اکھار، زیرہ سفید، شورہ قلمی، کباب چینی، گیر و ہر ایک ۵۰ گرام۔

ترکیب تیاری

سب دواؤں کو کوٹ کر ۸۵ نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف تیار کریں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

سوزاک اور پیشاب کی جلن میں مفید ہے۔ پیشاب خوب لاتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا ۵ گرام سفوف روزانہ صبح و شام لیں، چھانچ یا شربت بزروری معتدل

کے ساتھ استعمال کرائیں۔

6۔ سفوف طین

نسخہ ۱۔ اسپنول مسلم، تخم ریحان، تخم کنوپہ، طباشیر، تخم حاض، گل ارمنی، مینع علی
نشاستہ گندم ہر ایک ۱۰ گرام۔

طریقہ تیاری

ابتدا کے تین دواؤں کو چھوڑ کر باقی دواؤں کو کوٹ کر ۸۰ نمبر کی چھلنی سے چھائیں
ابتدا کے تین دواؤں اسپنول، تخم ریحان، تخم کنوپہ بغیر کوٹے سالم ہی سفوف میں ملا
کر رکھیں۔

فوائد

سفوف مفراوی اور خونی دستوں کو روک دیتا ہے۔ بحشت میں استعمال
کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

5-5 گرام سفوف گھی سے چرب کر کے صبح و شام دیں اور اس کے ساتھ آٹا
گرام ریشہ غلی کا لعاب نکال کر پلائیں۔ چند خوراک سے فائدہ ہو جائے گا۔

7۔ سفوف نمک شیخ الرئیس

نسخہ ۱۔ نمک طعام - 4 گرام۔ فلفل سفید - 9 گرام۔ نوشادر قلمی۔ زنجبیل
دسونٹہ، فلفل سیاہ دکالی مرچ، پودینہ خشک - تخم کرنس - ہر ایک 6 گرام۔ تخم
بالون درجہ ۱، بادیان خورد - نانخواہ راجواتن دیس، سنبل الطیب دبا پھر دہر
ایک 3 گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ کر وہ نمبر کی پھلنی سے چھان کر سفوف کو پھلنی کے مرتبان میں محفوظ رکھ لیں۔

فوائد

معدہ کو قوی بنادیتا ہے۔ بدستھی اور ریاح کو زائل کرتا ہے۔ غذا کو سہم کرتا اور بھوک لگاتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا اگر ام سفوف بعد غذا استعمال کریں۔

سفوف حالبس الدم

نسو۔ سنگ جراحی۔ گیر و طباشیر اعلیٰ ہر ایک ۵۰ گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنا میں شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

ہر عضو کے جریان خون کو روکتا ہے۔ نفث الدم۔ کثرت حیض میں بہت مفید ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا ۲ گرام سفوف صبح و شام پانی سے استعمال کریں ۲-۳ روزیں کافی فائدہ ہوگا۔

تصوئل SEIVING اچھاننا غسل دینا

تصوئل کو مختلف معنوں کے لحاظ سے استعمال کیا جاتا ہے۔ تصوئل کو بعض وقت نخل رچھاننا، کے طور پر استعمال کرتے ہیں اور بعض وقت غسل دھونا، کے طور پر بھی جیسے اگر سفوف کو چھاننا ہو تو مختلف نمبروں کی چھلنیاں استعمال کی جاتی ہیں۔ یعنی ایک مربع اونچ میں جتنے سوراخ ہوتے ہیں ان کا نمبر سوراخ کی تعداد دو گنا ہوتا ہے مثلاً اگر کسی چھلنی کے ایک مربع اونچ رقبہ میں 20 سوراخ ہیں تو اس کو 40 نمبر کی چھلنی کہا جائے گا۔ اگر 8 سوراخ ہیں تو 60 نمبر کی چھلنی۔ اگر 40 سوراخ ہوں تو 80 نمبر کی چھلنی اور اگر 8 سوراخ ہوں تو 100 نمبر کی چھلنی کہلائے گی یعنی 100 نمبر کا عمدہ باریک سفوف (fine powder) کہلائے گا۔ ملاوہ یوس سفوف کو ملل کے کپڑے سے بھی چھاننا جاتا اس کو بھی تصوئل کہتے ہیں، اس طرح جو شاندار و درخشاں کو دبیز کپڑے سے چھاننا جاتا ہے۔ آنکھوں کی دوا قطری کا غد (Filtered Paper) کے ذریعہ چھاننا جاتا ہے۔ بعض دوائیں جیسے مویز معقی۔ انجیر زرد۔ آلو بخارا وغیرہ پہلے پانی سے دھو کر صاف کر لی جاتی ہیں اور اگھٹنے تک ان کو پانی میں بھگوایا جاتا ہے۔ اس کے بعد جو شش دے کر ہاتھوں سے خوب ملا جاتا ہے۔ اچھی طرح پانی میں حل ہو جانے کے بعد تاروں کی چھلنی یا ملل کے کپڑے سے چھاننا جاتا ہے۔ یہ بھی عمل تصوئل کہلاتا ہے۔ اس طرح تر بنجن کو بھی چھاننے کے لیے رات بھر پانی میں بھگوایا جاتا ہے۔ صبح جو شش دے کر اچھی طرح ہاتھ سے مل کر ملل کے صاف کپڑے سے چھاننا جاتا ہے۔ اس چھنے ہوئے پانی کو ایک گھنٹہ تک سکون کے ساتھ رکھا جاتا ہے۔ جس سے رسوب برتن کی تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ رسوب کو بغیر حرکت دینے اس کے اوپر کے پانی کو احتیاط سے دوسرے برتن میں حاصل کر لیا جاتا ہے اور اس پانی کو قوام بناتے وقت استعمال میں لایا جاتا ہے یا پھر اس میں شکر ملا کر قوام بنا لیتے ہیں۔

تصوئل کو بعض وقت نتھارنا کے معنی کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے جس میں مٹی چونا وغیرہ جیسی ادویہ کو جو پانی میں نمک کی طرح سے حل نہیں ہونیں سنگتہ تھر جیہ جڑ سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ اس کی صورت یہ ہے کہ ایسے باریک پسے ہوئے سفوف کو

پانی میں ملا کر تھوڑی دیر کے لیے چھوڑ دیتے ہیں۔ جس سے اس سفوف کے مہضرات نکھر پتھر۔ ریت وغیرہ تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اور اس عرصہ میں اس سفوف کے باریک اجزاء پانی میں تیرتے رہتے ہیں اس کے بعد بہ آہستگی اوپر کے پانی کو نتھار لیتے ہیں جس کے ساتھ باریک اجزاء چلے جاتے ہیں اور تہہ میں بیٹھ ہوئے اجزاء کو پھینک دیتے ہیں۔ بشرطیکہ وہ نکھر۔ پتھر کی طرح بیرونی آمیزش ہوں۔ جن کا الگ کرنا مقصود ہے۔ اور اگر وہ اصل دوا کے موٹے اجزاء ہوں تو انہیں دوبارہ باریک پیکر اسی طرح عمل کریں۔ یعنی تھرے ہوئے پانی کو جس میں دوا کے باریک اجزاء ہوتے ہیں تھوڑی دیر ٹھہرا کر بار بار نتھارتے ہیں۔ پھر تہہ میں بیٹھی ہوئی چیز راسب اکو ہر بار الگ کرتے جاتے ہیں۔ اس عمل کو ایسا بعض وقت غسل ردھونا بھی کہتے ہیں جو چیز اس طرح حاصل ہوتی ہے۔ اسے منسول کہا جاتا ہے۔ جیسے شارنج منسول۔ لاجورد منسول وغیرہ۔ لیکن اسن کے علاوہ غسل کے اور بھی طریقے ہیں۔ یہاں پر تفصیل کے عمل کو غسل کہا گیا ہے۔ جس کے مختلف طریقے ہیں۔

غسل ججریات

اکثر پتھروں کے منسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ انہیں خوب باریک کھل کر کے پانی میں گھولیں۔ ایسا کرنے سے نہایت باریک اجزاء پانی میں مل کر پھیل جاتے ہیں اور موٹے اجزاء پانی کی تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اس کے بعد اس پانی کو معدہ باریک اجزاء کے کسی دوسرے برتن میں الگ کر لیں اور آرام و سکون کے ساتھ چھوڑ دیں۔ جس سے یہ اجزاء تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ یہی اجزاء قابل استعمال ہیں۔

چونا منسول (LIME WASHED)

چونے کو منسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو بہت سے پانی میں اچھی طرح گھولیں۔ جو کچھ نکھر وغیرہ تہہ میں بیٹھ جائے اسے دور کر دے اور باقی کو جو پانی میں ملا ہوا ہے آرام و سکون سے چھوڑیں جس سے چونہ تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ اور پانی ادا ہوا گا اس پانی کو آہستگی سے گرا دیں۔ اور پھر دوسرا پانی ڈال کر اس طرح گھولیں۔ اور تلچٹ

کو دور کریں۔ اسی طرح سات بار کریں۔ اور اس کے پانی کو جس میں ہاریک ذرات لے ہوئے ہوں لکھ چھوڑیں۔ صاف چونا تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ اس کو مغسول چونا کہتے ہیں۔

(LUK WASHED)

۲۔ لک مغسول

لکھ کو کڑی اور تنکوں سے پاک صاف کر کے پیس 30 گرام لک کو جو شانہ ۵۵ گرام روپوند چینی + ۵۵ گرام آئرن پکسٹی کے ساتھ پیس اور پانی کو نتھالیں۔ باقی دوا میں اور جو شانہ ملا کر رگڑیں یہاں تک کہ پورا لک حل ہو جائے۔ اس محلول کو ملل کے کپڑے کے ذریعہ چھان لیں اور چھپے ہوئے پانی کو سکون سے رکھ دیں۔ چند گھنٹے کے بعد لک کے ذرات تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ اس کے اوپر کے پانی کو گرا دیا جاتا ہے پھر اس پر تازہ پانی ڈال کر اچھی طرح مل کر رکھ چھوڑیں اس عمل سے لک دھول جائے گا۔ گرد وغبار اور پر آجائے گا۔ دو تین گھنٹے کے بعد اس پانی کو گرا کر تہہ میں بیٹھ ہوئے لک کے ذرات کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ یہی لک مغسول کہلاتا ہے۔

(ALOVES WASHED)

۳۔ صبر مغسول

ایلوے کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ سنبل الطیب چرابندہ بنگر۔ تچ۔ جاوتری۔ جاتفل۔ مرکی۔ دارچینی۔ عود بسان۔ جب بسان۔ انخ۔ مصلیٰ ہر ایک ۵۵ گرام کو نیم کو ب کے لک بیڑ پانی میں جوش دیں۔ یہاں تک کہ نصف رہ جائے۔ پھر اس کو چھان لیں اور ایلوے رو آدھا کیلو ہاریک پسا ہوا اس میں ملا کر پانی نتھالیں اور تنقل کو جد کر دیں۔ نمترے ہوئے پانی ایک برتن میں سکون سے رکھ دیں اور تہہ نشیں ذرات کو حاصل کر کے خشک کر لیں یہی صبر مغسول کہلاتا ہے۔

۴۔ مردار سنگ مغسول

اس کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ مردار سنگ کو اس کے ہم وزن تنک کے ہمراہ پیس کر اس پر اس قدر پانی گرائیں کہ 4 انچ پانی اوپر آجائے۔ ایک ہفتہ تک روزانہ

تین مرتبہ حرکت دیتے رہیں ایک ہفتہ کے بعد پانی تبدیل کر دیں۔ اس طرح 40 روز تک اس عمل کو دہراتے رہیں۔ بعد ازاں پانی کو گر کر تہہ میں جمع شدہ ذرات کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی مردار سنگ منسول کہلائے گا۔

(5) غسلِ اطمیان (مٹیوں کا دھونا)

جس مٹی کو دھونا چاہیں اس کو اس قدر پانی میں بھگوئیں کہ اچھی طرح مٹی گھل جائے۔ اس پانی کو کپڑے سے چھان لیں اور اس چھنے ہوئے پانی کو رکھ چھوڑیں۔ چند گھنٹوں کے بعد پانی کو گر کر تہہ میں جمع شدہ مٹی کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی طین منسول یعنی منسول مٹی ہوگی۔

6۔ روغن زرد منسول

گھی کو کسی برتن میں ڈال کر اس پر پانی ڈالا جاتا ہے یہاں تک کہ گھی اچھی طرح ڈوب جائے۔ اس کے بعد دونوں ہاتھوں سے خوب ملا جاتا ہے۔ پھر پانی کو گرایا جاتا ہے۔ دوسرا تازہ پانی ڈالا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو 2 دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس کے بعد آخر میں پانی گر کر گھی کو حاصل کیا جاتا ہے۔ یہی روغن زرد منسول کہلاتا ہے۔

7۔ موم منسول

موم جیسی پگھلنے والی چیز کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ جس چیز کو دھونا چاہیں۔ اس کو آگ پر پگھلا کر چند مرتبہ صاف اور نیم گرم پانی میں گرائیں۔ تاکہ اس کی غیر محمل کہ دو تین تہہ نشیں ہو جائیں۔ اور جو کچھ پانی کے اوپر ہو اس کو حاصل کر لیں یعنی موم پانی میں ڈالنے کے بعد جم جائے گا اور پانی کی سطح پر آجائے گا۔ یہی موم منسول کہلاتا ہے۔

8۔ غسلِ شیرج

تلوں کے تیل کا دھونا۔ تیل کے تیل کو نمک کے پانی کے ہمراہ خوب اچھی طرح پھینٹ کر نرم آگ پر جو شش دیں۔ اس کے بعد نمک کا پانی نکال کر دوسرا صاف پانی ڈال

کر جو خش دیں۔ پھر اس پانی کو علاحدہ کر کے تیل کو حاصل کر لیں یہی مغسول تیل کہلاتے گا۔
نوٹ ۱۔ نیلا تو تیار۔ حجار مٹی۔ شادخ۔ عقیق۔ لاجورد وغیرہ اسی اصول سے
 مغسول کیے جاتے ہیں یعنی اس کو باریک پیس کر سفوف بنا کر پانی میں حل کر کے اس
 پانی کو جس میں ذرات ملے ہوئے ہیں۔ دوسرے برتن میں حاصل کر کے ان کے ذرات
 کو تہہ نشیں کرایا جاتا ہے۔ اس کے اوپر کے پانی کو پھینک دیا جاتا ہے۔ اور تہہ نشیں ذرات
 کو سکھا کر کام میں لایا جاتا ہے۔

تدبیر ادویہ (Purification of drugs)

چند نباتی اور معدنی ادویہ جو طبعی طور پر پائے جاتے ہیں۔ ان میں اکثر سمیت موجود
 رہتی ہے۔ اگر ان ادویہ کو استعمال کرنا ہو تو پہلے ان کو مدبر کیا جاتا ہے۔ ان ادویہ کو مصفی
 کہا جاتا ہے۔ یعنی دوا میں کوئی ابا عمل کرنا جس سے اس کی مخصوص نقصان دہ صفت دور
 ہو جائے اور قابل استعمال ہو جائے اس کو تدبیر و اصلاح کہتے ہیں۔ اور ایسی اصلاح شدہ
 چیز مدبر کہلاتی ہے۔ دوا سازی میں بہت سی دوائیں مدبر کر کے شامل کی جاتی ہیں اس
 لیے ذیل میں مختلف چیزوں کے مدبر کرنے کے طریقے درج کیے جاتے ہیں۔

۱۔ ایفون اور رسوت

ایفون اور رسوت کو مدبر کرنے کے لیے پہلے ان کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے
 پیچنی سے کتر لیے جاتے ہیں اور ان کو عرق گلاب میں 24 گھنٹوں تک بھگو کر رکھا جاتا
 ہے۔ جس سے ٹکڑے نرم ہو جاتے ہیں ان کو ہاتھوں سے خوب مل کر دوسرے برتن
 میں دیر کر کے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس چھنے ہوئے محلول کو دو تین گھنٹے تک ساکن
 رکھا جاتا ہے۔ دو تین گھنٹے کے بعد ایفون اور رسوت کے موٹے ذرات برتن کی تہہ
 میں بیٹھ جائیں گے پھر اس کے اوپر کے پانی کو دوسرے برتن میں آہستگی کے
 ساتھ منتقل کر لیا جاتا ہے تاکہ نیچے بیٹھ ہوئے ذرات ہلنے نہ پائے۔ اس حاصل شدہ
 محلول کو ہلکی آگ پر رکھ کر بخار کے ذریعہ پانی کو اڑایا جاتا ہے۔ جو بگاڑا سا مایع حاصل
 ہوتا ہے اس کو مصفی ایفون و مصفی رسوت کہتے ہیں۔

2- زیرہ سیاہ اور اجوائن

ان ادویات کو ایک برتن میں ڈال کر ان پر سرکہ اتنا ڈالا جاتا ہے کہ وہ دھوئے بائنجی اوپر رہے۔ ان ادویات کو 72 گھنٹے تک رکھا جاتا ہے۔ جس سے سرکہ دواؤں میں جذب ہو گا۔ ان دواؤں کو نکال کر سایہ میں خشک کر لیا جاتا ہے۔ بعد میں ان کا سفوف بنا کر دوا میں استعمال کرتے ہیں۔ جو ارش کوئی بنانے کے لیے زیرہ سیاہ کو اسی طرح مدبر کے استعمال میں لاتے ہیں۔

3- انزروت

انزروت کو ہارک پیس کر اس کے سفوف میں بکری کا دودھ یا گدھی کا دودھ ملا کر ضما د بنا لیتے ہیں۔ اس کا ٹھسے ضما کو جھاڑ کی لکڑی پر لپیٹ دیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح جم جائے اس لکڑی کو کوئلے کی آگ پر گرم کر کے سکھایا جاتا ہے۔ یہی مدبر انزروت ہے۔

4- بھلانوان (بلا دور)

بھلانوان کو مدبر کرنے کے لیے پہلے اس کے سرخ ٹوپی والے حصے کو علامہ کر لیا جاتا ہے۔ جس کو بھلانوان کا بھول کہتے ہیں جس کو شوق سے کھایا جاتا ہے، اس علامہ کردہ کالے بھلانوان کو گرم سرخ چمٹے سے دبایا جاتا ہے۔ جس سے بھلانوان کا تیل نکل جاتا ہے احتیاط رہے کہ تیل جسم کو لگنے نہ پائے ورنہ چھال آجائے گا۔ تیل نکالے ہوئے بھلانوان کو پانی میں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس طرح تین دفعہ تازہ پانی بدل کر جوش دیتے ہیں اس کے بعد ان بھلانوان کو دودھ میں جوش دیا جاتا ہے پھر اس کو دودھ سے نکال کر تازہ پانی سے دھویا جاتا ہے۔ ان کو سوکھا کر دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔ مغز بھلانوان تل کے ساتھ یا مغز ناریل یا مغز اخروٹ کے ساتھ استعمال کر سکتے ہیں ورنہ چھال پیدا ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔

5۔ جمال گوٹ (حب سلاطین)

مغز جمال گوٹ کو لایا مہل کے گولیوں میں زیادہ تر استعمال کرتے ہیں۔ بغیر مدد کے اس دوا کو استعمال کرنے سے معدے کو نقصان پہنچنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس لیے اس کو مدد برکرتلے حد ضروری ہے۔ اس کو مدد برکرتلے کے لیے جمال گوٹ کو ایک پوٹلی میں باندھ کر گوبر کے پانی میں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس کے اوپر کے پوست کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس کے مغز کو یسوں کے رس میں ڈال کر خوب گرم کرتے ہیں پھر اس کے بعد ان کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس کے بعد 250 گرام جمال گوٹ کو ایک تھیلی میں باندھ کر ایک لیٹر گلے کے دودھ میں ڈال کر اس قدر جوش دیا جاتا ہے کہ پورا دودھ سوکھ جائے۔ اس کے بعد جمال گوٹ کو تھیلی سے نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے پھر دو بیج پتے کے درمیان میں سے پنی کو جو زہریلی ہوتی ہے۔ نکال کر پانی سے دھو کر سوکھایا جاتا ہے۔ اس کے سفوف کو دوسرے ادویہ کے ساتھ گولیاں وغیرہ بنا کر استعمال میں لاتے ہیں اس طرح مدد جمال گوٹ سے کسی قسم کا ضرر مثلاً مروڑ وغیرہ نہ ہوگا اور بہترین ملین ثابت ہوگا۔

6۔ چاکسو

چاکسو کو ایک کپڑے کی تھیلی میں باندھ کر اس کو ایک برتن میں جس میں بادیاں کا جوشاندہ رکھا سو کے وزن سے نصف وزن بادیاں کا جوشاندہ، یا نیم کے پتوں کا جوشاندہ، یا نیم کے پتے ہم وزن چاکسو میں ڈبوایا جاتا ہے اور اس کو جوش دیا جاتا ہے ایک گھنٹہ یا آدھ گھنٹہ کے بعد چاکسو کو تھیلی سے باہر نکالا جاتا ہے اور سرد ہونے کے لیے رکھا جاتا ہے۔ جب نیم گرم حالت میں چاکسو کو دونوں ہاتھوں سے ملا جاتا ہے جس سے چاکسو کا پوست ملا عہدہ ہو جاتا ہے پھر مغز کو خشک کر لیا جاتا ہے یہی مدد چاکسو ہے۔

7- کچلہ

۱۵۵ گرام کچلے کو زرد مٹی میں دفن کر دیا جاتا ہے یا کسی نل کے نیچے دفن کر دیتے ہیں تاکہ روزانہ اس پر پانی پڑتا رہے اور مٹی سوکھنے نہ پائے۔ آٹھ-دس دن کے بعد کچلے کو زمین سے نکال کر پانی سے صاف دھویا جاتا ہے۔ اس کے بعد چاقو سے کچلہ پر کا پوست ملاحظہ کیا جاتا ہے اور اس کے بعد اس کے دو حصے، دو بچے، ملاحظہ کر کے اس کے درمیان سے پتی کو تیز ہری ہوتی ہے نکال دیا جاتا ہے۔ صاف کیے ہوئے کچلوں کو گرم پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان کو ایک ملل کے کپڑے کی یا جالیدار تھیلی میں باندھ کر ایک ایسے برتن میں لٹکایا جاتا ہے جس میں دو لیٹر دودھ بھر دیا گیا ہو تھیلی کو درمیان میں دھاگہ کے ذریعہ لٹکایا جاتا ہے تاکہ تہہ میں نہ بیٹھ جائے۔ اس کے بعد دودھ کو جوش دیا جاتا ہے یہاں تک کہ پورا دودھ سوکھ جائے۔ اس کے بعد اس تھیلی کو نکال کر گرم پانی سے کچلوں کو دھویا جاتا ہے۔ ہر ایک کچلہ کو جو نرم حالت میں ہوتا ہے کھل میں کوٹ لیا جاتا ہے اور اس کے پاؤں کو سکھایا جاتا ہے۔ اس سوکھے ہوئے سفوف کو گھی میں بھون لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد بھونے ہوئے پاؤں کو مزید کوٹ کر باریک سفوف میں تبدیل کر لیا جاتا ہے۔ یہی مدبر سفوف دول کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔ کچلہ سے تیار کردہ دوائیں احتیاط کے ساتھ استعمال کرنا چاہیے خصوصاً مقدار خوراک کا خیال رکھا جائے۔ کیونکہ غلطی سے مقدار خوراک بڑھ جائے تو فائدہ کے بجائے نقصان بھی ہوگا۔

8- گندھک آملا سار

ایک بانڈی میں اس قدر دودھ ڈالیں کہ نصف بانڈی تک رہے۔ پھر اس کے منہ پر مل کا کپڑا باندھ دیں اور گندھک نیم کوفتہ کر کے اس کپڑے پر بچھا دیں اور اس پر کوئی بڑا ظرف رکھ کر گرم کوئٹہ ڈال دیں تاکہ اس کی گرمی سے گندھک گپھل کر کپڑے سے نفوذ کر کے دودھ میں آجائے۔ اوپر کے ظرف کو اس طرح رکھیں کہ وہ گندھک سے نہ لٹکے بلکہ اس سے اونچا رہے۔ جب سب گندھک گپھل کر دودھ میں آجائے تو

نکال کر استعمال میں لائیں یہی مدبر گندھک ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ ایک حصہ گندھک آدھ سارہ حصہ گائے کا گھی کے کرلیک برتن میں ڈال کر نیکی آگ پر گرم کیا جائے۔ جب گندھک پگھل جائے اس میں چار حصہ سرد دودھ ملایا جائے۔ اس طرح اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جائے۔ ہر وقت تازہ گھی اور تازہ دودھ لیا جائے۔ اس طرح جو گندھک حاصل ہوگی وہ مدبر کہلائے گی۔

9۔ سنکھیا (سُم الفار)

سفید سم الفار کو لے کر کھول میں باریک سفوف بنالیں۔ اس سفوف پر لیوں کا رس ڈالا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پورا سفوف رس میں ڈوب جائے۔ پھر اس کو یہاں تک پیٹتے ہیں کہ پورا رس جذب ہو جائے۔ پھر اس میں لیوں کا رس ڈال کر دوبارہ چسایا جاتا ہے اس طرح اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ یہی مدبر سنکھیا کہلائے گا۔ چونکہ کسی چیز پر مقلد خوراک کا خاص خیال رکھا جائے۔

دوسری ترکیب یہ ہے کہ چڑیل کی راکھ کے مقطر پانی میں سنکھیا کا سفوف پس کر ڈال دیں۔ اور کسی ظرف میں اس قدر پکائیں کہ خشک ہو جائے۔ یہی مدبر سنکھیا ہوگا۔

10۔ شنگرف

پہلے شنگرف کو کھول میں باریک پس لیا جاتا ہے یہاں تک کہ اس کی چمک غائب ہو جائے۔ پھر اس میں لیوں کا رس ملا کر یہاں تک کھول کریں کہ رس جذب ہو جائے۔ پھر دوبارہ اس خشک پاؤڈر میں لیوں کا رس ڈال کر کھول کریں اس طرح اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ آخر میں جو سفوف حاصل ہوگا وہ مدبر شنگرف ہوگا۔ یہ کسی چیز پر مقلد خوراک کا خاص خیال رکھا جائے۔

نوٹ: شنگرف سے پارہ نکالنا

چونکہ یہ پارہ کامرب ہے۔ بعض وقت اس میں سے پارہ کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس ترکیب کے لیے پہلے شنگرف کو لیوں کے رس میں کھول کر کے باریک باریک بھینک

بنائیں گھیرے سوکھنے کے بعد ان کو ایک ہانڈی میں علاحدہ علاحدہ رکھ کر اس پر دوسری ہانڈی اوندھیا دیں دونوں کے کنارے ہوا کر کے ملائیں اور مضبوط گل حکمت کر دیں۔ پھر چوبیسے پر رکھ کر نیچے خوب تیز آنچ جلائیں اور اوپر کی ہانڈی پر کپڑے کی کٹی تہہ کر کے پانی سے بھگو کر رکھ دیں۔ خشک ہو تو پھر تر کر دیں تاکہ جو پارہ اڑ کر اوپر پہنچے وہ سردی کی وجہ سے جم کر لگا رہے۔ لیکن اوپر والی ہانڈی کا اندر دلی حصہ کھردرا ہونا چاہئے تاکہ جو پارہ جھے وہ مرنے نہ پائے۔ تقریباً تین گھنٹے تک گرم کرنے سے پارہ اڑ کر اوپر جا لگے گا۔ ٹھنڈا ہونے پر بائیں چوبیسے سے اتار کر دونوں ہانڈیوں کو علاحدہ کر کے اوپر کی ہانڈی سے پارہ اکٹھا کر لیں اور کپڑے سے چھان کر رکھ لیں۔ اس ترکیب سے نکلا ہوا پارہ مصفی ہوتا ہے دوبارہ تھید کی ضرورت نہیں۔

۱۱۔ پارہ (سیما)

پارہ کو مدبر کرنے سے تین طریقہ بتلائے گئے ہیں۔ کسی ایک طریقے سے مدبر کیا جاسکتا ہے۔

(۱) پارہ کو اینٹ سفوف سے ساتھ ملا کر ۱۲ گھنٹے تک کھل کرتے ہیں۔ اس کے بعد اس کو پانی کو سے دھویا جاتا ہے اور پارہ علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس طرح مدبر پارہ دواؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔
دوسرا طریقہ یہ ہے کہ پارہ کو ۴ تہہ والے کپڑے میں ڈال کر ہاتھوں سے بھجڑا جاتا ہے۔ اس عمل کو ۴ چار دفعہ دہرایا جاتا ہے تاکہ اس کی سیاہی بالکل غائب ہو جائے۔

تیسرا طریقہ یہ ہے کہ پارہ کو ہلدی کے سفوف میں ڈال کر بیسا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو کئی دفعہ دہرایا جاتا ہے جب تک کہ کھل کرنے سے سیاہی غائب نہ ہو جائے جب سیاہی ختم ہوگی اس وقت پارہ استعمال کے قابل ہے۔

۱۲۔ خبث الحديد (لوہا)

چھوٹے چھوٹے خبث الحديد کے ٹکڑوں کو کوئلہ کی آگ پر سرخ گرم کیا جاتا

ہے اور ان کے چمٹے کے ذریعہ کچرہ آب نہ پھلایا سر میں ڈبویا جاتا ہے۔ اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ غٹ الہید کا سفوف بنا دیا جاتا ہے اور اس سفوف کو انگوٹے کے سرکر *SIRKA* میں ڈبویا جاتا ہے سر کو اتنا ڈالا جاتا ہے کہ سفوف کی سطح سے 5 سنٹی میٹر سر کو اوپر رہے 14 دن کے بعد اس کو چھان کر اور سفوف کو سکھایا جاتا ہے اور روغن بادام میں بریان کر لیا جاتا ہے۔

۳۳ بٹیش یا پچھناک

30 گرام بٹیش کو لے کر باریک باریک ٹکڑے کر لیے جاتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کو مہل کے کپڑے کی تھیلی میں باندھ کر دھاگے سے اس تھیلی کو دودھ کے برتن میں اس طرح ڈبویا جاتا ہے کہ وہ تہہ تک نہ پہنچنے پائے۔ اس کے بعد دودھ کو جوش دے کر خشک کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس تھیلی سے بٹیش کے ٹکڑوں کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے یہی مدبر بٹیش ہے۔

نوٹ: دودھ ایک یسٹریا جائے

۳۴ ہڑتال ورتی

تقریباً 6 گرام ہڑتال ورتی لے کر اس کو ایک مہل کی تھیلی میں رکھ کر اس تھیلی کو ایسے برتن میں ڈالتے ہیں جس میں پیچھے کا رس بھرا ہوا ہو اور تھیلی برتن کی تہہ میں بیٹھنے نہ پائے بلکہ درمیان میں ہی لٹکی رہے اب اسے آہستہ آہستہ یہاں تک گرم کرتے ہیں کہ پورا پیچھے کا رس جذب ہو جائے۔ اس کے بعد اسی تھیلی سے ہڑتال کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے یہی مدبر ہڑتال ہے۔

۱۵۔ سنگ سرمہ

سرمہ کو مدبر کرنے کے لیے چار طریقے ہیں۔ کوئی ایک طریقہ بتایا جاسکتا

ہے۔

الف۔ سر کے ٹکڑوں کو بکری کی چربی میں پیسٹ کر کوئلہ پر چھٹے سے پکڑ کر گرم کیا جائے جب تمام چربی پگھل جائے تو ان ٹکڑوں کو عرق بادیان یا برف کے پانی میں ڈبو دیا جائے یہی عمل تین دفعہ دہرایا جائے۔

ب۔ سرمہ کے ٹکڑوں کو عرق گلاب یا عرق بادیان میں ڈال کر اتنا گرم کریں کہ عرق جذب ہو جائے یہ عمل سات دفعہ دہرایا جائے۔

ج۔ سرمہ کے ٹکڑوں کو آب تر پھلہ میں اگھٹنے تک جوش دے کر نکالیں۔

د۔ سرمہ کے ٹکڑوں کو 21 دن تک بارش کے پانی میں ڈبو رکھیں اس کے بعد ان کو نکال کر باریک پیس کر استعمال میں لائیں۔ سرمہ کو اس وقت تک پیسنا چاہیے کہ اس کی چمک غائب ہو جائے۔ اور ریشم کے کپڑے سے چمان کر اس سفوف کو محفوظ کر لیں اور سلائی سے آنکھوں میں لگائیں۔ لیکن یہ بات بطور خاص ملحوظ رکھنی چاہیے کہ سرمہ میں ذرا بھی کھردرا پن نہ رہنے پائے ورنہ آنکھ میں زخم پیدا ہو سکتا ہے۔

باب چہارم

قدیم آلات و جدید مشینوں سے نیوب (*Pills*) و اقراص (*Tablets*) بنانے کا طریقہ تیار و چند مشہور اقراص کے اجزاء و طریقہ تیاری و استعمال بتھانے والا۔

(الف)

جسب (گولیاں) *Pills* - چھوٹی اور گول شکل کی ہوتے ہیں۔ گولیاں بنانے کے لئے دو ایسے کوہنایت باریک ہیں کہ انہیں چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ اس خوف میں کوئی مناسب سٹال یا پانی ملا کر گوندھ لیا جاتا ہے جس کو لبدی کہتے ہیں۔ اگر وہ یہ بھر پھری ہوں تو گوند کا پانی یا کسی لعاب دار دوا کا لعاب ملا کر لبدی بنائی جاتی ہے۔ پانی یا لعاب دار چیز کو رابطہ (*Base*) کہا جاتا ہے رابطہ کے طور پر پانی شہد، لعاب صغہ عربی، اور لعاب اسپنول وغیرہ کو استعمال کیا جاتا ہے۔ جب گولیاں بنانا مقصود ہو تو پہلے حسب نسخہ رابطات کے قدر لبدی بنائی جاتی ہے جسے بعد میں گول پھڑی کے مانند بنالیا جاتا ہے اور پھڑی کو حسب مقدار چھوٹے چھوٹے ٹھوسوں میں تقسیم کیا جاتا ہے ہر ایک حصہ کو انگلیوں کے درمیان گھمایا جاتا ہے جس سے گول شکل کی گولی بن جاتی ہے۔ اس کی مقدار خشخاش کے دانے سے لے کر عتاب کی مقدار تک ہوتی ہے اور اس کا وزن بھی مختلف ہوتا ہے۔ یعنی ۱ ملی گرام سے لے کر ایک گرام تک کی گولی ہوتی ہے۔ ۱25 ملی گرام کی گولی کو رتن یا گونجی کے برابر کی گولی کہا جاتا ہے یا پھنے کے برابر کی سائز بنائی جاتی ہے

گولی بنانا

گولیاں تین طریقے سے بنائی جاتی ہیں -

(۱) سادہ طریقہ یہ ہے کہ قدرتی ہاتھ سے کام لیا جاتا ہے۔ اس طریقہ میں ہاتھ اور انگلیوں کی مدد

سے لہدی کو تہی کی شکل میں تبدیل کر کے اس سے گولی بنائیے ہیں۔ بعض وقت ہتھیلی کی مدد سے بھی گولیاں گولی کی جاتی ہیں۔

2۔ دوسرے طریقے میں ایک چھری اور ایک چکنی تختی استعمال کی جاتی ہے۔ اس تختی کو لوح منقطہ (منبوذا یعنی چکنی) اس لئے کہا جاتا ہے کہ اس پر ایک طرف پیمائش کے لئے آڑی اور کھڑی لکڑی منقش ہوتی ہیں۔ یہ تختی عام طور پر چینی کی ہوا کرتی ہے۔ اس طرح پر لہدی کی ایک مناسب مقدار رکھی جاتی ہے جس سے گولی کے مقدار کے مطابق چھری کی مدد سے مناسب دباؤ کی بنی بنائی جاتی ہے اور اس بتی کی لمبائی لوح کی آڑی لکیر کے برابر رکھی جاتی ہے اس طرح اس آڑی لکیر کے متوازی اس بتی کو رکھ کر چھری کی دھار سے اس کے برابر ٹکڑے کاٹ لیے جاتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کے برابر کاٹنے میں وہ چھوٹی چھوٹی کھڑی لکیریں رہ نہائی گرتی ہیں۔ جو آڑی بڑی لکیر کو برابر کے چند حصوں میں تقسیم کر دیتی ہیں۔ اب ان مساوی تقسیم شدہ حصوں کو انگلیوں کی مدد سے یا کسی اور طریقہ سے گولی کی شکل میں گول کر لیا جاتا ہے۔ جس سے یکساں گولیاں حاصل ہوتی ہیں

تیسرا طریقہ بذریعہ مشین (دیکھئے شکل نمبر 2)

3۔ مختلف گولیاں بنانے کی خاص مشین بنائی گئی ہیں۔ لیکن بعض وقت ایک گول ڈرم یا (Coating Pan) میں سفوف ڈال کر مشین کو گھوما یا جاتا ہے اور اس سفوف پر ضرورت اور گوند کا چھڑکاؤ کیا جاتا ہے۔ اور اس سے سفوف کو گھوما یا جاتا ہے۔ جس سے (Pan) میں باریک باریک دانہ دار سفوف بننا شروع ہوتا ہے۔ پھر اس مشین کا چھڑکاؤ کرتے ہیں اور سفوف ڈالتے جاتے ہیں اور Pan کو موٹر کے ذریعہ گھمایا جاتا ہے جس سے دانہ دار سفوف چھوٹے چھوٹے گولیوں میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ یکساں سائز کے بنانے کے لئے ان گولیوں کو ایک ایسی چھلنی سے چھانا جاتا ہے جن کے سوراخ مطلوبہ گولیوں کے حجم کے برابر ہوتے ہیں باریک گولیاں سوراخ میں سے گزر جاتے ہیں اور ایک ہی حجم کی گولیاں چھلنی پر رکھ کر جاتی ہیں۔ ان کو حاصل کر کے سایہ میں خشک کر لیا جاتا ہے اس طرح ایک ہی حجم کی خوبصورت گول گولیاں حاصل کر لی جاتی ہیں۔

چند ضروری ہدایات

۱۔ گولی کے اجزاء جتنے زیادہ باریک ہوں گے۔ گولی اسی قدر خوبصورت اور آسانی کے ساتھ

بن سکے گی۔

2۔ گولی کے نسخہ میں جو دو اہم مقدار میں اور سخت ہو مثلاً مروارید۔ دیگر مجربات وغیرہ تو ان کو دوسری دواؤں سے پہلے باریک کھل کر لیا جائے اور بعد میں باقی دوائیں علیحدہ علیحدہ گولت چھان تول کر یکے بعد دیگرے ملا کر کھل کر ناپا جائے اور آخر میں اس سفوف میں مروارید وغیرہ کا سفوف ملا کر دوبارہ تھوڑی دیر کھل کر میں تاکہ ایک دوسرے کے اجزاء باہم اچھی طرح مل جائیں اس کے بعد اس کھل میں متذکرہ رابطہ ملا کر کھل کر میں اور لمبی بنا کر گولیاں تیار کریں۔

3۔ سنکھیا جیسی زہریلی دواؤں (جن کی مقدار خوراک انتہائی قلیل ہوتی ہے) کو پینے کے متعلق بعض وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ پہلے ان کے ساتھ کوئی سخت چیز مثلاً طباشیر اور چند وزن ملا کر میں لیا جائے ان کے بعد دوسرے اجزاء ملائے جائیں اور دیر تک کھل کرتے جائیں تاکہ سنکھیا جیسی زہریلی دوا کی مقدار بعض گولیوں میں زیادہ اور بعض میں کم ہونے کا احتمال نہ رہے 4۔ اگر نسخہ میں مصلیٰ شامل ہو تو اس کو علیحدہ حسب ہدایت سفوف بنالیں اس کے بعد دوسری دواؤں کے ساتھ بکے ہفتے سے کھل کریں۔

5۔ اگر روغنی اجزاء مثلاً مغزیادام، بنو کدو وغیرہ ہو تو ان کو علیحدہ باریک پیس کر ملا ناپا جائے۔ 6۔ مگر گولیوں کے اجزاء میں گوگل۔ رسوت۔ انیون ہو تو اس کو پہلے پانی میں بھگو کر آگ پر گرم کر کے تل کریں۔ یا کوئی دوسری اس قسم کی نہ پینے والی یا مشک زعفران وغیرہ خوشبودار اجزاء ہوں تو ان کو عرق گلاب یا پانی وغیرہ میں خوب اچھی طرح مل کر کے اس میں دوسری باریک شدہ دوائیں ملا کر لمبی بنا کر گولیاں تیار کریں۔

7۔ اگر کافور۔ ست اجوائن۔ ست پودینہ۔ روغن قرنفل وغیرہ جیسی چیزیں نسخہ میں ہوں تو ان کو بھی دوسری دواؤں کے ساتھ بڑی احتیاط کے ساتھ دیر تک پسینا اور ملا ناپا جائے۔ 8۔ اگر صوب کے نسخہ میں ایسے اجزاء ہوں جو فولاد اور لوہے کے ٹٹے سے بڑھ جاتے ہوں تو ان کو لوہے کے کھل میں نہ کوٹنا چاہئے اور نہ لمبی بنائی جائے جیسے پارہ۔ دارچینہ۔ رسکپور۔ حلیہ جات آئرن۔ گل سرخ۔ پوست انار اور دوسرے کیلے اور ترش اجزاء وغیرہ۔

9۔ بعض وقت چھوٹی گولیوں کو بڑا کرنے کے لئے کوئی دوسری اور بے ضرر چیز مثلاً کثیرا۔ صغ عربی۔ نشاستہ۔ طباشیر۔ رب اسکوس وغیرہ ملا کر لمبی کا حجم بڑھا لیا جاتا ہے۔

10۔ گولی باندھتے وقت لمبی ہاتھ سے نیک جائے تو ہاتھ اور انگلیوں کو روغن بادام یا گھی

وغیرہ سے چٹنا کر لیا کریں۔ علاوہ بریں۔ نشاستہ، کھرباسٹی دارمینی۔ اصل اسکوس وغیرہ کے سفوف کی مدد سے گولیاں باندھی جاسکتی ہیں۔

۱۱۔ گولیاں بننے کے بعد ایک دوسرے سے چپک جانے کا اندیشہ رہتا ہے اس لئے ان پر نشاستہ یا کھرباس کا سفوف چھڑک کر گولیوں کو خشک کر دیا جاتا ہے۔

۱۲۔ جن گولیوں میں نمک، شورہ وغیرہ جیسے جاذب رطوبت اجزاء ہوں یا جن میں کافور۔ ست اجوائن۔ ست پودہ وغیرہ جیسے لطیف اور رائنے والے اجزاء ہوں ان پر سونے چاندی کا ورق چڑھایا جاتا ہے۔ یا ان پر کسی غیر مضر روغن کی تہ پر مہادی جاتی ہے۔

گولیوں پر ورق چڑھانا : (COATING)

گولیوں پر بعض وقت سونے اور چاندی کے ورق چڑھائے جاتے ہیں۔ ان گولیوں کو نف (Golden Coating) یا طلائی (Gold Coating) کہا جاتا ہے۔ اس کے سبب یہ چند اخراضن ہوا کرتے ہیں۔

۱۔ بعض گولیوں کی بدمزگی ان اوراق کی وجہ سے چھپ جاتی ہے۔ جیسا کہ حب الارج کے استعمال کے وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ ان پر ورق نف (چاندی کا ورق) چڑھایا جائے تاکہ ایسے کی کڑواہٹ سے زبان محفوظ رہے۔ استعمال میں کوئی کراہت نہیں پڑتی

۲۔ بعض گولیوں میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں جو رطوبت کو جذب کر کے خم ہو جاتی ہیں۔ ورق چڑھانے سے رطوبت کا ان پر کوئی اثر نہیں ہوگا اور بہت حد تک خمی سے محفوظ ہو جاتی ہیں۔

۳۔ ورق چڑھانے سے گولیاں خوش نما اور دیدہ زیب ہو جاتی ہیں۔ اور ان کی طرف طبیعت کی رغبت بڑھ جاتی ہے۔ چنانچہ جب جو اہر جیسی قیمتی گولیاں ہی مقصد سے مطابقت رکھتی ہیں۔

ورق چڑھانے کی تدابیر

گولیوں پر ورق چڑھانے کی تدبیر یہ ہے کہ کسی چکنی اور ہموار سطح کے خشک برتن میں چاندی کے ورق پھیلا کر اس پر گولیاں ڈال دی جائیں جو کسی قدر خم ہوں نہ بالکل خشک ہوں اور نہ بہت زیادہ گیلی، پھر اس برتن کو ۲-۳ منٹ تک گولائی میں خوب گھمایا جائے۔ برتن کی اندرونی سطح ہموار اور چکنی ہونی چاہئے اور اس برتن کا گول ہو نامناسب ہے۔ تاکہ گردش کی حرکت ان میں آسانی کے ساتھ پیدا

کی جاکے۔ یہ گول ظرف ہیشہ، چینی، دھات یا لکڑی کا ہو سکتا ہے جس پر اوپر سے جیم کر بیچ جانے والا دکھانا بھی ہو۔

۴۔ گولیاں اگر خشک ہوں تو ان کو کم کرنے کے لئے اکثر اوقات لعاب صغ عربی استعمال کیا جاتا ہے۔ لعاب کے ۲-۳ قطرات اوسط درجہ کی دس بارہ گولیوں کو خم کرنے کے لئے کافی ہوا کرتے ہیں

۵۔ بعض اوقات گولیوں میں ایسے اجزا ہوتے ہیں جن سے چاندی کا ورق پکڑے جس میں سیاہ ہو جاتا ہے مثلاً گن صک، سینگ وغیرہ اس لئے ورق چڑھانے میں یہ نکتہ بھی مدنظر رہے بعض گولیوں میں اگر پارہ وغیرہ ہو تو چاندی کا ورق پس نظر میں ہو جانے کے سبب نظر نہیں آتا پارہ اور چاندی کے درمیان (متران) ایک خاص شش پائی جاتی ہے جس سے دونوں مل کر لعاب چاندی پارہ ملکر ایک نیم بند نرم چیز میں جاتی ہے جن جاتے ہیں اور چاندی کے ورق کی پکیلی سطح رو پوٹھس ہو جاتی ہے۔

شکر چڑھانا (SUGAR COATING)

اگر گولیاں بد مزہ ہوں تو ان کے مزہ کو منسوب کرنے کے لئے بعض وقت ان پر شکر کا غلاف چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس کی آسان صورت یہ ہے کہ تانبہ یا کسی دوسری دھات کے قطعی دار رکابی یا پتے پینڈے سے کپیا لیں جس کی سطح ہموار ہو۔ اس سطح کو تندر کے شربت سادہ سے نم کر دیں اس کے بعد اس ظرف میں خشک کی ہوئی گولیاں ڈال دی جائیں اور ظرف کو گھمایا جائے تاکہ شربت کا استر گولیوں پر چڑھ جائے۔ اس اثنا میں برتن کو کسی قدر گرم کرتے رہیں اور شکر کا سفوف (جو بہت ہاریک ہی ہوتی ہو) اس پر جبر کئے رہیں اس عمل سے گولیوں پر ایک سفید رنگ کا سخت غلاف چڑھ جائے گا۔ اگر غلاف حسب منشاء کافی دیر ہو تو دوبارہ یہی عمل کیا جاسکتا ہے۔

تمام چینی کے بڑے پیالہ اور رکابی میں بھی یہ عمل کیا جاسکتا ہے۔

صیقل کرنا (تلالی) (SHINING) موٹی کی طرح چمکدار بنادینا۔

اس طرح گولیوں کو چمکدار بنانے کے لئے تین کام کرنے پڑتے ہیں۔

۱۔ خشک گولیوں کی بیرونی سطوح کو کسی گول ظرف میں مشرقی لعاب سے نم کرنا۔

۲۔ نہایت نفیس اور ہارمیک پیسی ہوئی گھریا (Calcium) اس پر چھڑکانا۔

۳۔ اس گول برتن کو گھمانا اور گردش دینا۔

شترتی لعاب کا تناسب

لعاب صغ عربی ہاگرم شترت سادہ ہاگرم اس میں پانی اتنا ملایا جائے کہ مجموعہ 31 گرام ہو جائے یا شترت سادہ 2 گرام کمیترا 250 گرام (تناسب 1: 1/4) پانی اتنا کہ مجموعہ 63 گرام ہو جائے

طریقہ :

گول برتن میں پو سے طور پر سکائی ہوئی گولیاں ڈال کر شترتی لعاب کے چند قطرات ڈالے جاتے ہیں۔ پھر اس کو رومی ظرف کو گھمایا جاتا ہے۔ جس سے گولیوں کی بیرونی سطح اور برتن کی اندرونی سطح ہم ہو جاتی ہے اس کے بعد اس پر کھوڑا کھوڑا کھریا کا سفوف چھڑکتے جاتے ہیں اور برتن کو گھلاتے ہیں جس سے تمام گولیوں پر یکساں استر چڑھ جاتا ہے۔ پھر ان گولیوں کو اس برتن سے نکال کر دوسرے صاف برتن میں ڈال کر تیزی کے ساتھ گردش دیتے ہیں جس سے ان کی بیرونی سطح پر چمک پیدا ہو جاتی ہے۔ گردش جتنی تیزی سے اور دیر تک دی جائے گی چمک اس قدر زیادہ پیدا ہوگی۔ بعض وقت دوسرے برتن کے بعد تیسرے برتن میں منتقل کرتے ہیں جس میں موم سفید کا ایک بائیک استر ہوتا ہے۔ اس برتن کو پہلے کسی قدر گرم کر لیا جاتا ہے۔ اس میں ڈال کر گھمانے سے بہترین چمک پیدا ہو جاتی ہے۔

روغن کرنا۔ (OIL COATING)

بعض وقت گولیوں پر روغن چڑھایا جاتا ہے جس سے وہ چمکدار بن جاتی ہیں اس مقصد کے لئے اکثر اوقات سند رکوس کاروغن تیار کر کے استعمال کیا جاتا ہے۔

ترکیب :

اس پر روغن چڑھانے کی ترکیب یہ ہے کہ مینہ تام مینہ یا مشیش کے برتن میں گولیاں ڈال کر روغن کے چند قطرات اس پر گرا دیں اور برتن کو اچھی طرح گھما کر برت کے ساتھ ساری گولیوں کو کسی پھیلی ہوئی سطح مثلاً ششی یا رکالی پر پھیلادیں ہوا لگنے سے گولیاں خشک اور چمک دار (روغنی) ہو جائیں گی

(ب) اقرص (TABLETS)

قرص کی جمع اقرص ہے۔ قرص کے معنی ٹیکہ کے ہیں۔ بہت سی گولیاں ساج کل اقرص کی شکل میں پیٹی بنائی جاتی ہے۔ کیونکہ گولی کے مقابلہ میں مشینوں کے ذریعہ اقرص بنانا بہت آسان ہے۔ قرص بنانے والی مشین (Tablet Machine) میں چھوٹے بڑے اقرص کے لئے مختلف سائز کے (Dia & Punches) ہوتے ہیں۔ جن میں دواؤں کو دبایا جاتا ہے۔ اور دباؤ کی زیادتی سے دوا کا سفوف قرص کی شکل اختیار کر لیتا ہے۔ قرص بنانے کے لئے لمبی کی ضرورت نہیں ہوتی بلکہ سفوف میں کسی قدر رابطہ (Binding Material) ملا کر دانہ دار سفوف (Granules) بنایا جاتا ہے اس دانہ دار سفوف کو سورج کی روشنی (Sun heat) یا مشین (Dryer) کے ذریعہ سوکھایا جاتا ہے اس سوکھے ہوئے دانہ دار سفوف کو قرص بنانے کے آلہ (Tablet Machine) میں ڈالا جاتا ہے اور مشین کے ذریعہ اقرص تیار کئے جاتے ہیں۔

اقرص کی طریقہ تیاری (Manual Process)

سب سے پہلے دواؤں کا ۱۰۰ نمبر کا سفوف بنایا جاتا ہے اس پاؤڈر کو (Mixer) میں ڈال کر اس پر کوئی رابطہ (binders) جیسا کہ اراروٹ (Arrow Root) یا کوئی شربت (Syrup) ملا کر دواؤں کو چکر لیا جاتا ہے اس تر سفوف کو دانہ دار سفوف بنانے والی مشین (Tablet Making Machine) میں ڈال کر دانہ دار سفوف حاصل کیا جاتا ہے۔ (دیکھئے تصویر نمبر ۱۶) اس مشین میں ۸ نمبر کی چھلنی لگائی جاتی ہے اس موٹا موٹا دانہ دار سفوف حاصل ہو جاتا ہے۔ اس سفوف کو سورج کی دھوپ یا خشک کرنے والے آئر (Dryer) کے ذریعہ قدرے خشک کیا جاتا ہے۔ (دیکھئے تصویر نمبر ۱۷) جب خشک ہو جائے تو اس دانہ دار سفوف کو دانے بنانے والا آلہ (Granulator) میں جس میں ۲۰ نمبر کی چھلنی (Sieve) لگا کر دوبارہ ڈالا جاتا ہے جس سے باریک دانہ دار سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اس سفوف کو مزید سکھایا جاتا ہے پھر نمبر ۱۰ کی چھلنی سے دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ جب سفوف اچھی طرح سوکھ جائے تو اس میں تھوڑا سا موم کا ملول (Paraffin Lined)

ڈال کر کر لیا جاتا ہے۔ اس پر $\frac{1}{2}$ (سنگ جراثیم + میگ کارب) (Lubricant) کے طور پر اس میں ملا یا جاتا ہے جس سے انداز سفوف چکنا ہوتا ہے اور (Punches) سے چپکنے نہیں پاتا۔ اب اس سفوف کو اقراص بنانے والی مشین (Tablet Making Machine) میں ڈال کر اقراص بنائے جاتے ہیں۔

اقراص پشکر کا غلاف چڑھانا (SUGAR COATING)

فشک اقراص کو شکر چڑھانے والی طاس (پرات) (Sugar Coating Pan) میں ڈال کر گھمایا جاتا ہے۔ اس پر ایک قسم کا محلول (جس میں سلیکا اور انکل ملا یا ہو) اس پر چھڑکا جاتا ہے جس سے اقراص مختلف رنگ کے ہو جاتے ہیں ان کو سکھایا جاتا ہے۔ پھر دوبارہ ان کو مشین میں ڈال کر اس پر گوند والا شربت چھڑکا جاتا ہے گوند کے لمبا میں عکس لاکر شربت تیار کر لیا جاتا ہے) اس پر ایک مرکب سفوف (میگ کارب + سنگ جراثیم) یعنی (light Magnesium Carbonate) اور (Talcum Powder) اس پر چھڑکا جاتا ہے اور مشین کو گھمایا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو اس وقت تک دہراتے ہیں کہ جب ضرورت گو بیوں کا حجم حاصل ہو جائے اس طرح سفید اقراص بن جائیں گے۔ ان کو چمکدار بنانے کے لئے دوسرے پرات میں ڈالا جاتا ہے جس کو پالش کرنے والا پرات (Polishing Pan) کہتے ہیں۔ اس میں رشیم کا پٹر اپٹا ہوا ہوتا ہے۔ اس پٹر سے پر ایک قسم کا محلول ڈال کر اس کو چکنا کر لیا جاتا ہے۔ محلول کو پالش

کرنے والا محلول (Polishing Solution) کہا جاتا ہے جو $\text{Benzoin} (\text{C}_6 + \text{H}_6 = 68) + \text{Cubeb} + \text{Wax}$ پر مشتمل ہوتا ہے۔ جب مشین کو گھمایا جاتا ہے تو اقراص چمکدار بننے ہیں۔ اگر رنگین بنانا ہو تو اس شکر کے شربت میں مختلف رنگ ملائیے ہیں۔ اس طرح چمکدار رنگین اقراص حسب منشا تیار کر لے جاتے ہیں۔ پالش محلول (۵۰ گرام موم سفید + ۵۰ گرام کاربٹ) کو میزین کے محلول میں حل کر لیا جاتا ہے

یعنی 68 : ۱۱

رابطات (BINDING MATERIALS)

یہ پہلے بتایا جا چکا ہے کہ بعض اوقات گولی کے اجزاء کے ساتھ کوئی منجندیم بخمد یا سیال چیز اس لئے ملائی جاتی ہے کہ اس سے لبدی کا قوام لیس دار اور گولی بنانے کے قابل ہو جائے ایسی

چیزوں کو رابطہ کہا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے مندرجہ ذیل چیزیں رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں

۱۔ صمغ عربی (ACACIA ARABICA)

جول کا گوند گا ہے لعاب کی صورت میں ملایا

جاتا ہے اور گا ہے بصورت سفوف لیکن اس میں ایک خرابی یہ ہے کہ جب گولیاں سوکھ جاتی ہیں تو بہت سخت ہو جاتی ہیں۔ اس لئے ان کے اخلال و انتہام میں تاخیر واقع ہوتی ہے۔ لیکن اگر لعاب صمغ عربی میں شہد اور شربت انگور ملا کر ایک مرکب لعابدار شربت بنا لیا جائے اور یہ رابطہ کے طور پر استعمال کیا جائے تو اس سے یہ خرابی دور ہو جاتی ہے۔ بعض اوقات لعاب صمغ عربی اور معمولی شکر کا شربت ملا کر بھی ایک مرکب رابطہ بنایا جاتا ہے۔

2۔ کیترا گوند (Tergakantan)

کیترا بھی گا ہے لعاب کی صورت میں اجزاء و نسخہ کے ساتھ ملایا جاتا ہے اور گا ہے سفوف کی شکل میں علاوہ ازیں گا ہے کیترا کے مرکبات اس مقصد کے لئے کام میں لائے جاتے ہیں مثلاً کیترا اسفوط، اتولہ، شہد، 3، تولہ، شربت انگور، تولہ پانی، تولہ

3۔ گاؤزبان، لعاب اسپغول و بہدانہ

اکثر اوقات برگ گاؤزبان، اسپغول، بہدانہ و غیرہ بھی رابطہ کی طرح استعمال کے جاتے ہیں اس مقصد کے لئے زیادہ تر ان کا لعاب ملایا جاتا ہے۔

4۔ نشاستہ (STARCH)

نشاستہ بیہوں یا راروٹ کا نشاستہ بھی رابطہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں ان کو پانی میں پکایا جاتا ہے اور سفوف میں ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ جب سفوف سوکھ جاتا ہے تو اس کو مشین میں ڈال کر قرص بنالیتے ہیں۔

5۔ روغن بید النخیر اور موم

بعض اوقات یہ چیزیں بھی رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں چنانچہ کافور کی گولیاں بنانے کے لئے

روح میں انجیر (انڈی کا تیل) ملا یا جاتا ہے۔ بعض اوقات موم سے بھی کام لیا جاتا ہے (مضمون ۵۷)۔
(مضمون ۷۸) زیادہ مستعمل ہے۔

6۔ شہد اور شربت انگور

جو گولیاں ان چیزوں سے بنائی جاتی ہیں وہ خشک ہونے پر زیادہ مدت نہیں ہوتیں اس لئے یہ اس مقصد کے لئے اچھے رابطے ہیں

7۔ پانی اور روح شراب

گولی بنانے کے لئے پانی اکثر لبدیوں میں ملا کر پڑاتا ہے۔ اس آمیزش میں بہت احتیاط کی ضرورت ہے۔ نل کا پانی یا آب مقطر استعمال کیا جائے تو بہتر ہے۔ پانی اتنا ملا یا جائے کہ لبدی کا قوام ضرورت سے زیادہ قوی نہ ہو جائے۔ جن چیزوں میں صغ عربی، سفوف کبیرہ وغیرہ ہو اس میں پانی ملا نا ضروری ہے بعض اوقات رالدار بھی بھری دواؤں کی گولیاں بنانے کے لئے شراب یا مکھن شامل کئے جاتے ہیں جن سے رالدار چیزیں حل ہو کر نرم اور لیسدار بن جاتی ہیں اور ان کا گولی بنانا آسان ہو جاتا ہے۔

ج۔ حسب ذیل چند مشہور حبوب و اقراص کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خوراک

حب شفاء۔ حب مبارک۔ حب سورنجان۔ حب کبیدہ نو شادر۔ حب زمہرہ۔ حب گل پستہ۔ قرص سنکار۔ قرص الکلی۔ قرص ہوا سیر۔ قرص غراطین۔ قرص دیدان قرص سلطان کا فوری

۱۔ حب شفاء (Habbe-e-Shafa)

اجزاء نسخہ۔ (Ingredients) تخم دھتورہ۔ تخم جوز مالہ 3 گرام۔ ریوند چینی 20 گرام۔ زنجبیل ۱۰ گرام۔ بونڈ بول ۱۰ گرام۔

طریقہ تیاری :- (Method of preparation) دواؤں کو کوٹ چھان کر ۱۰ انبرک چٹائی سے چھاننا اس کے بعد اس میں پانی ملا کر لبدی بنائیں اور موٹے دانے کے برابر حب طریقہ گولیاں تیار کریں۔

نوٹ :- آج کل گولیوں کے بجائے اقراص تیار کئے جا رہے ہیں۔ قرص بنانے کے لئے اس کے سفوف میں گوند کا پانی ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ دانہ دار سفوف کو قرص بنانے والی مشین میں ڈال کر وہ اعلیٰ گرام کی قرص بنال جاتی ہے۔

مواقع استعمال :- (Therapeutic Uses) اعتنا دشکنی فوری طور پر کم ہوتی ہے۔ نزلہ زکام، کھانسی، میں بھی مفید ہیں اس کا مزاج گرم ہے یہ بچوں کو دینے سے احتیاط کریں۔ مقدار خوراک :- ایک گولی صبح دوپہر شام۔ دودھ کے ساتھ دیں۔ کیونکہ زیادہ مقدار میں دینے سے پیاس محسوس ہوگی۔ اس لئے دودھ کے ساتھ دینا ضروری ہے۔

2 - حب مبارک (Mabb-e-Mubarak)

اجزاء :- زیرہ سفید دار فضل (پہلی) برگ بول ہر ایک ۵۰ گرام، مغز کنجد ۵۰۰ گرام گوند بول ۲۵۰ طریقہ تیاری :- تمام ادویہ کا سفوف بنا کر ۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھائیں اور گوند کا پانی ملا کر عذاب کے برابر گولیاں بنالیں لیکن آج کل اس کے بھی قرص بنائے جا رہے ہیں قرص کے لئے حسب دستور نما سفوف میں ۲۵۰ گوند کا پانی ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ مشین کے ذریعہ حسب دستور ۵۰۰ مٹی گرام کی قرص بنال جاتی ہے۔

مواقع استعمال :- ہر قسم کے بیمار خصوصاً بلغمی بخار میں بے حد مفید ہے۔ نزلہ زکام، کھانسی وغیرہ میں بھی مفید ہے۔

مقدار خوراک :- ایک ایک گولی صبح دوپہر شام پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

3 - حب سورنجان (Mabb-e-Suranjan)

اجزاء :- ایلوا (صبر متوطری) ۱۰ گرام، تخم سویہ (ثبت) ۱۰ گرام، ترب سفید ۱۰ گرام، حب نیل (کالا دانہ) ۱۰ گرام، سورنجان شیریں ۱۰ گرام، گول ۵ گرام، مصطکی ۵ گرام طریقہ تیاری :- مصطکی کا علائقہ سفوف بنالیں۔ گول اور ایلوا کو پانی میں ڈال کر گرم کریں۔ اور ۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھان لیں۔ اس محلول میں دوسرے ادویہ کا سفوف ملا کر لبدی بنا کر گولیاں بنالیں یا دانہ دار سفوف بنا کر مشین کے ذریعہ قرص بنالیں

افعال و مواقع استعمال :- قبض کو دور کرتا ہے۔ وضع الفاصل میں بے حد مفید ہے۔ ہر قسم کے

جوڑوں کے درد کم ہوتے ہیں۔ نفرس۔ عرق النسا اور عصبی دردوں میں مفید ہے۔
مقدار خوراک ۱۔ 500 ملی گرام کی 2-2 گولیاں صبح دوپہر شام استعمال کیوں

4۔ حب کبید نوشادری (Habb-e-Kabid Naushadri)

امراض کبد کی خاص دوا ہے چونکہ نوشادراہم جز ہے۔ اس لئے یہ نام دیا گیا ہے۔
اجزاء :- ہلید سیاہ۔ ہلید زرد۔ باؤرٹمک۔ زنبیل۔ سہاگہ برہان۔ فغل سیاہ۔ ترکچہ۔ نمک لاہور۔
نمک طعام۔ نمک سیاہ۔ نوشادر قلمی۔ باؤکھنبد۔ ہر ایک 10 گرام (ایک تولہ) اور عرق گلاب
حسب ضرورت پانی کے بجائے۔
طریقہ تیاری :- تمام ادویات کا سفوف بنا کر اس میں عرق گلاب صب ضرورت ڈال کر لبدی بنایں
500 ملی گرام کی ایک ایک گولی بنالیں۔

آج کل اس کے بھی قمر بنائے جا رہے ہیں مسب طریقہ تمام سفوف میں پتھر بیول کے گوند کا
سفوف لے کر عرق گلاب میں لباد تیار کر لیں۔ اس لباد میں دانہ دار سفوف بنالیں۔ 500 ملی گرام کی
قمر مشین کے ذریعہ تیار کر لیں
افعال و مواقع استعمال :- یہ گولیاں مگر کے امراض میں بے حد مفید ہیں۔ غذا کو ہضم کرتی ہیں۔
بھوک لگاتی ہیں۔ ہر دماغ کو خفاج کرتی ہیں۔ قبض و گرانی شکم کو دور کرتی ہیں۔
مقدار خوراک 2-2 گولی یا قمر بعد غذا صبح دوپہر شام چھیں۔

5۔ حب زہر مہرہ (Habb-e-Zahar Mahr)

نزہر مہرہ اہم جز ہے

اجزاء :- حاشیر۔ تخم بارتنگ۔ تخم خرفہ سیاہ۔ زرد درگلاب کے بھول کا زیرہ (منفر کنول گٹہ سنابل
دریاق۔ زہر مہرہ فطانی مملول (عرق گلاب میں پسا ہوا) صدف صادق مملول (عرق گلاب میں پسا
ہوا) ہر ایک 10 گرام۔

طریقہ تیاری :- زہر مہرہ فطانی۔ صدف صادق کو باریک میس کر عرق گلاب میں حل کر کے مملول
بنایا جاتا ہے۔ نارمیل دریائی کو علمدہ کوٹ کر باریک سفوف بنایا جاتا ہے۔ باقی تمام دواؤں کا
سفوف آمیز کر کے پانی ملا کر لبدی تیار کیا جاتا ہے۔ مونگ کے دانے کے برابر گولیاں تیار کیا جاتی ہیں۔

گولیاں سوکنے کے بعد شیشی میں محفوظ رکھیں۔
 افعال و مواقع استعمال :- عطا اللہ (میں میں بچوں کو پیاس زیادہ لگتی ہے) نیز بچوں کے
 اسہال میں مفید ہے۔
 مقدار خوراک :- ایک ایک گولی صبح دوپہر شام عرق کلاب یا پانی میں گھول کر دیں۔

6۔ حب گل پستہ (Nabb-e-Gul-e-Pista)

اجزاء :- پست پیلہ زرد بھنگ پتہ۔ رب اسوس۔ ہر ایک ۳ گرام اور ادراک کا پانی حسب ضرورت
 طریقہ تیاری :- تمام ادویہ کا سفوف بنا کر باریک چھان لیں۔ اس میں ادراک کا پانی ملا کر کھل
 کریں اور لہری بنا کر پھنے کے دانہ کے برابر گولیاں بنالیں۔ یا شیشی کے ذریعہ حسب طریقہ 250
 ملی گرام کی قرص بنالیں۔

افعال و مواقع استعمال :- یہ بلغمی کھانسی کے لئے مفید ہیں۔ سینہ کو بلغم سے پاک و صاف
 کرتی ہیں۔

مقدار خوراک :- ایک ایک گولی منہ میں گھولیں روزانہ کم از کم 7 گولیاں استعمال کی جائیں
 (Ques-e-Tinkar)

7۔ قرص تینکار

اجزاء :- سہاگ سفیدہ ۵۰ گرام۔ فلفل سیاہ ۵۰ گرام۔ اجوائن خراسانی 5 گرام مبرسقوطی 80 گرام
 طریقہ تیاری :- پہلے سہاگ سفیدہ کو بریان کر لیا جاتا ہے۔ اجوائن خراسانی فلفل سیاہ کا سفوف
 تیار کر لیا جاتا ہے اور یہ سفوف ۱۰ نمبر کی چھلنی سے چھاننا جاتا ہے۔

اس سفوف میں ایلوے کو ملا کر پیسا جاتا ہے۔ اس سفوف میں لعاب گھیکو ا حسب ضرورت
 (پانی کے بجائے) ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ سفوف کو خشک کرنے کے بعد 500 ملی گرام کی
 حسب دستور شیشی کے ذریعہ قرص بنائے جاتے ہیں۔ قرص کو سکھانے کے بعد شیشی میں محفوظ کر لیتے ہیں
 افعال و مواقع استعمال :- دائمی قہنہ دغا کرنے کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں۔ بچہ اور دوسرے
 کو قوت دیتی ہیں۔ اور کھوک بھی لگاتے ہیں۔ جوڑوں کے دردوں میں بھی مفید ہیں۔

مقدار خوراک :- ایک یا 2 قرص پانی کے ساتھ رات کو سوتے وقت
 استعمال کریں۔

8۔ قرص الکلی (Ques-e-Alkali)

اجزاء 1۔ سوڈا خوردنی۔ ایک کلو اور وزن پودینہ (پریپرنٹ) 500 ملی گرام۔
 طریقہ تیاری: سوڈا خوردنی کو 100 نمبر کی چھنی سے چھان کر اس میں پیسٹ ارارٹو ملا کر انداز
 سفوف بنانے کے بعد اس کو چھنی نمبر 6 سے چھان کر دھوپ میں سکھایا جاتا ہے خشک ہونے پر
 چھنی نمبر 20 سے چھان لیا جاتا ہے اور خشک کر لیا جاتا ہے اس سفوف پر پھر 100 نمبر لیکوڈ لایا جاتا ہے
 اس کے بعد وزن پودینہ سے چرب کر لیا جاتا ہے۔ پھر میگ کاربٹ۔ اور سنگ حرارت کا سفوف
 ملا کر مشین سے 500 ملی گرام کے وزن کے قرص تیار کیے جاتے ہیں۔ شیخے کے مرتبان
 میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال۔ جب معدے میں غذا کے اچھے طرح ہضم نہ ہونے کی وجہ سے کئی شکایا
 آتی ہیں۔ مسے علق اور سینے میں جلن ہوتی ہے تو ان قرصوں کا استعمال سے فائدہ ہوتا ہے
 داغ حرش Antacid ہیں
 مقدار خوراک: 2-2 قرص کے بعد غذا (دافع موصیت) کے طور پر استعمال کرتے ہیں

9۔ قرص بوا سیر (Ques-e-Bawaseer)

اجزاء 1۔ پوسٹ ریٹھا 27 گرام۔ رسوت 105 گرام۔ گوگل 105 گرام مغزیم 27 گرام گوند بول 500
 طریقہ تیاری: 1۔ پوسٹ ریٹھا۔ رسوت۔ گوند کو کوٹ کر چھنی نمبر 10 سے چھان لیا جاتا ہے۔ گوگل
 کو پانی میں حل کر کے چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مغزیم کو عطرہ کوٹ لیا جاتا ہے۔ تمام سفوف کو
 گوگل کے پانی میں ملا کر انداز سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ بذریعہ مشین 500 ملی گرام کی وزن کے
 اقراص تیار کر لیے جاتے ہیں۔

افعال و مواقع استعمال۔ خون اور بادی بوا سیر کے لئے مفید ہے۔ مستوں کی سوزش اور دم
 کو دور کرتے ہیں۔

مقدار خوراک: 2 ایک یا 2 قرص صبح ضرورت پانی کے ہمراہ۔

10۔ قرص خراطین (Ques-e-Kharateen)

اجزاء 1۔ بیڑہون 18 گرام۔ ثلث مصری 94 گرام۔ خراطین مصفی 84 گرام گوند بول 21 گرام

مصطکی رویہ اگرام۔

طریقہ تیاری :- پہلے چاروں دواؤں کو کوٹ چنان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اور اس میں مصطکی کو علیحدہ ہیں کر سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ بھندہ شکر کا قوام تیار کر کے اس قلم میں تمام دوائیں ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعے قرص تیار کیے جاتے ہیں۔
افعال و مواقع استعمال :- کثرتِ جماع کے نتیجہ میں لاق ضعف باہ کو دور کرنے کے لئے مفید ہے نظامِ عصبی میں تحریک پیدا کر کے عضلاتِ مخصوص میں جوش اور طاقت پیدا کرتے ہیں۔
مقدار خوراک :- دو قرص صبح کو صوب کیر 5 گرام کے ساتھ کھائیں ساتھ میں دودھ ضرور دیں۔

۱۱۔ قرص دیدان (Quies-Didan)

اجزاء :- پلاس پائرا مفر تخم کبجہ۔ ناخواہ۔ کید۔ باد بزرگ تربد مجوف فراشدہ قند سیاہ ہر ایک 2۰ گرام
طریقہ تیاری :- سب دواؤں کا سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس میں بھندہ شکر کا قوام ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعہ 5۰۰ ملی گرام وزن کے اقراص تیار کئے جاتے ہیں۔
مواقع استعمال :- ہیٹ کے یزوں کو فارغ کرنے کے لئے بہت مفید ہیں۔
مقدار خوراک :- 2 تا 1 قرص صبح کو ہار پانی سے کھائیں۔

۱۲۔ قرص سرطان (Quies-Sarcan) (سرطان اہم مزیں ہے)

اجزاء :- منج عربی۔ گل سرخ۔ طباشیر شکر سرخ ہر ایک 2۰ گرام۔ اصل اسوس 5۰ گرام۔ نشاستہ گندم 35 گرام تخم فرغ سیاہ 35 گرام۔ صندل سرخ ۱۰ گرام صندل سفید ۱۰ گرام۔ کیترا ۱۰ گرام۔ تخم کاہو ۱5 گرام۔ کافور 5 گرام۔ رب اسوس 2۰ گرام۔ مفر تخم کدو 5۰ گرام۔ تخم شفتالو 45 گرام۔ مفر تخم بخارین 45 گرام مفر تخم ترلوزہ 45 گرام۔ سرطان محرق 6۰ گرام۔ عاب اسچول حسب ضرورت
طریقہ تیاری :- تمام خشک دواؤں کو رکافور کے سوائے کوٹ کر چھینیں نمبر ۱۰۰ سے چنان لیا جاتا ہے۔ مفریات کو الگ کوٹ کر 4۰ بکری چھینیں سے چنان لیا جاتا ہے۔ اب تمام سفوف کو امی طرح ملا لیا جاتا ہے۔ بھندہ شکر کا شربت ملا کر دانہ سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس سفوف میں کافور الکل میں حل کر لیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعہ 5۰۰ ملی گرام وزن کے قرص تیار کیے جاتے ہیں

افعال و مواقع استعمال : سل وزن میں مفید ہیں۔ کھانسی کو دفع کرتے ہیں۔
مقدار خوراک :- 2 قرص صبح شربت اعجاز 20 ملی لیٹر میں پانی ملا کر استعمال کریں۔

13۔ حب ایارج (Zinniber) اس کا جزو اعظم ایارج فقیر (ایوجا) ہے

اجزاء :- ایارج فقیر 3 گرام - تربیدجوت خراشیدہ 300 گرام - حب اینیل (کالادانہ) 5 گرام
 غالیقونہ 6 گرام، اصل اسوس 5 گرام شحم غنظل 10 گرام - ہنک ہندی 5 گرام - آب بادیان حسب ضرورت
 طریقہ تیاری :- چونکہ ایارج فقیر ایک مرکب ہوتا ہے۔ اس لئے سب سے پہلے ایارج فقیر کو تیار
 کر لیا جاتا ہے۔ جس کے اجزاء مندرجہ ذیل ہیں۔ مصطکی روی مداحینی - سارون - سنبل الطیب -
 حب بلسان - زعفران - عود بلسان سلیخو (تج) ہر ایک مساوی وزن - ایوجا (مبزرزد) ان تمام
 اجزاء کے وزن کا دو گنا یعنی ہر ایک ایک گرام تو جملہ گرام ہوتے ہیں۔ اس کا دو گنا یعنی 6 گرام مبرا
 سب دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنالیں۔ اس سفوف میں دوسرے اجزاء کے سفوف ملا کر آب
 بادیان حسب ضرورت ملا کر گولیاں یاہ 25 ملی گرام کے قرص بنالیں

نوٹ :- غالیقون کو عرق بادیان میں مل کر کے چھان لیا جاتا ہے۔

مواقع استعمال :- یہ گولیاں فالج - نقوہ - صرع - مایٹولیا - یقین وغیرہ میں استعمال کئے جاتے ہیں
مقدار خوراک :- 250 تا 500 ملی گرام - روزانہ تنفیہ بدن کے لئے صبح 4 بجے 5 سے 6 گرام
 تک استعمال کر سکتے ہیں جس سے کافی اسباب ہوتے ہیں۔

14۔ حب کتھ (Habbe-e-Kattha) اس کا جزو اعظم کتھ ہے۔

اجزاء :- کافور 1 گرام - رسکیورہ 1 گرام - موصل سفیدہ 2 گرام - کتھ کا پنوریہ 1 گرام - آب بگ
 تنبول (پان) 50 گرام

طریقہ تیاری :- تمام ادویہ کا سفوف بنا کر آب بگ تنبول میں کھل کر کے 250 ملی گرام کی گولی
 یا قرص تیار کریں۔ قرص بنانا جو نو داندہ سفوف تیار کریں۔

مواقع استعمال :- آتشک و سوداوی امراض میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :- ایک گولی مویر منشی میں رکھ کر استعمال کریں۔ رس کپور کی دھ سے کھائیے یا تھپا
 رکھیں کہ دانتوں سے نہ لگے اس لئے مویر منشی میں رکھ کر استعمال کرتے ہیں۔

۱۵۔ حب پیپتہ (Habb-e-Pipita) پیپتہ اہم جز ہے۔

اجزاء ۱۔ پیپتہ ولایتی زنبہل۔ فلفل سیاہ۔ پودینہ خشک۔ گل مدارنگ لاہوری۔ نمک سیاہ
سب دوائیں ہم وزن ہیں۔

طریقہ تیاری :- سب دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنالیں۔ عرق لیوں یا پانی میں کھل کر کے
گولی بنالیں ۵۰۰ ملی گرام کی قرص تیار کریں۔

افعال و مواقع استعمال :- معدہ کو تقویت اور ہضم کی اصلاح کرتی ہے۔ تھکا اور پیپتہ میں
میفید ہے۔ پیپتہ کے زمانہ میں اس کا استعمال وبائی امراض محفوظ رکھتا ہے
مقدار خوراک - ایک ایک گولی بعد غذا پانی کے ہمراہ ص

۱۶۔ حب اذراقی (Ghabeer-e-Azraqi) اس کا جزو اعظم کچلہ ہے

اجزاء - اذراقی مدبرہ ۲ گرام۔ فلفل سیاہ ۱۵ گرام۔ فلفل درلہ ۱۵ گرام۔ آب برگ قبول حب ضرورت
طریقہ تیاری - ہر ایک دوا کو غلہ علیہ سفوف بنا کر سب دواؤں کو ملا لیا جاتا ہے۔ آب برگ قبول
میں کھل کر کے ۲۵۰ ملی گرام کے حبوب یا اقراص تیار کریں۔

مواقع استعمال - فالج لغوہ - خدر میں استعمال کیا کرتے ہیں۔
مقدار خوراک - ۲۵۰ ملی گرام صبح و شام ہمراہ آب تازہ۔

۱۷۔ حب مسہل (Habb-e-Mushil) (جز اعظم حب اسلاطین ہے)

اجزاء - حب اسلاطین مدبرہ جال گوٹہ ہگرام ہیلید سیاہ ۱۵ گرام اور پودینہ ساٹھی (ساتھ دین میں تیار
ہونے والا چاول ۲۰ گرام۔

طریقہ تیاری :- سب کا سفوف تیار کریں۔ پانی یا کسی عرق میں کھل کر کے چنے کے برابر یا ۲۵۰
ملی گرام کی گولی تیار کریں۔

استعمال :- مسہل کے لئے بے حد مفید ہے

مقدار خوراک :- ۱ تا ۲ عدد بوقت خواب نیم گرم پانی سے۔

باب پنجم

چند مشہور رکبت کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خود ک کتاب کی تیار دی میں چند ضروری ہدایت کو مد نظر رکھا جاتا ہے۔

قوامی ادویہ

سے مراد وہ دوائیں ہیں جو شکر یا شہد وغیرہ کے قوام میں بنائی جاتی ہیں۔ مثلاً شربت۔ سکبیں، ماسجین۔ جوارشاہ۔ اطرپل۔ لوق۔ مربتے وغیرہ۔ قوام کے چند عمام احکام سے جن سے واقفیت بے حد ضروری ہے وہ درج ذیل ہیں۔

قوام

بعض ادویہ کا قوام گاڑھا رکھا جاتا ہے اور بعض کا نسبتاً پتلا مثلاً شکر۔ کھانڈ، شہد، گڑ اور ترنجبین و شیر خشک وغیرہ۔ الغرض مختلف چیزوں کے قوام مختلف طریقوں سے بنائے جاتے ہیں۔ اس لیے ان کے احکام بھی مختلف ہیں۔

شہد کا قوام

شہد کا قوام بنانا ہے تو پہلے اسے چھان لینا چاہئے تاکہ مکئیوں اور تنکوں وغیرہ سے وہ صاف ہو جائے۔ اس کے بعد قلع دار رنگی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں۔ جب کف آنے لگے تو ان کو تھپے سے علمہ کرتے جائیں۔ اس کے بعد آگ سے اتار کر دو ملائیں۔

کھانڈ کا قوام

94

کھانڈ سے مراد یہاں دہی شکر ہے جو زیادہ صاف اور داندہ میں ہوتی۔ کھانڈ کو پہلے بقدر ضرورت پانی میں خوب اچھی طرح گھول کر چھانیں تاکہ تنکوں وغیرہ سے صاف ہذ جائے۔ اس کے بعد چند منٹ تک جھوڑیں تاکہ مٹی کے اجزاء تر نشیں ہو جائیں اس کے بعد معمولی قلعی دارونگہی میں نتھار کر پکائیں۔ جو جھاگ اوپر نمودار ہوں۔ اس کو مچھ سے طحہہ کرتے جائیں۔ اگر ضرورت کا قوام بنانا ہو تو اسے قدرے رقیق رکھیں اور اگر معمول کا قوام بنانا ہو تو نسبتاً اور گاڑھا رکھیں اور اگر غیرہ کا قوام بنانا ہو تو اس کو معمول کے قوام سے غلیظ بنائیں۔

مصری کا قوام

پہلے مصری کو باریک کوٹ کر اس میں حسب ضرورت پانی ملا کر آگ پر رکھیں۔ اس کے معمول کو چھان کر پختہ قوام بنائیں۔

قند کا قوام

داندہ دار قند کا قوام بنانا ہو تو اس کو بقدر ضرورت پالنے کے ہمراہ آگ پر رکھ کر مثل کھانڈ کے قوام بنائیں

بورہ کا قوام

بورہ یعنی کھانڈ مصفی کو پانی میں حل کر کے آگ پر رکھ کر بدستور قوام بنائیں۔

قند سیاہ

قند سیاہ دگر، نوکو ٹکڑے ٹکڑے کر کے بقدر ضرورت پالنے کے ہمراہ آگ پر پگھلائیں۔ جب گڑ خوب اچھی طرح پانی میں حل ہو جائے۔ اس وقت آگ سے نیچے اتار کر چھانیں اور کچھ دیر رکھ جھوڑیں۔ بعد ازاں تھما ہوا معمول لے کر آگ پر پکائیں۔ جو میل اوپر آئے اس کو مچھ سے اتارتے جائیں یہاں تک کہ خوب صاف ہو جائے۔ اگر زیادہ صاف پنا ہو تو جوش دینے کے دوران میں دو دھک سی کاچیتا دیتے رہیں۔ جب قوام بن جائے تو آگ سے اتار کر اور دوا میں ملا کر گھولیں۔

ترنجبین کا قوام

ترنجبین کا قوام علیحدہ بہت کم بنایا جاتا ہے۔ بلکہ اکثر اس کو شہد یا کھانڈ یا مصری کے ہمراہ ملا کر بناتے ہیں۔ ترنجبین کو پہلے پانی میں حل کر کے چھان میں اور رکھ چھوڑیں تاکہ مٹی وغیرہ تافش ہو جائے۔ اس کے بعد تمھارا ہوا محلول لے کر شہد یا کھانڈ یا مصری میں سے جو چیز ملائے ہو تمھارے ہوئے محلول میں ملا کر بدستور قوام بنائیں۔ اگر شہد یا کھانڈ ملائے ہو تو اس کو حل کر کے دوبارہ چھان لینا چاہئے۔

قوام کی پہچان

قوام کی پہچان کا انحصار بار بار کے تجربہ اور مہارت پر ہے۔ یہ ایک عمل کام ہے۔ جو محض کتب کے مطالعہ سے سرگز ماحصل نہیں ہو سکتا۔ لیکن آج کل ایک جدید آلہ ایجاد ہوا ہے جس کو شوگر مینا (Saccharometer یا Hand Refractometer) کہا جاتا ہے۔ ملاحظہ ہو شکل نمبر (34) اس کے ذریعہ ہر شخص با آسانی کسی بھی فیصد کا قوام تیار کر سکتا ہے غلطی کا کوئی اندیشہ نہیں رہتا۔ آج کل معیاری ادویات کا قوام اسی آلہ کے ذریعہ معلوم کیا جاتا ہے۔ قدیم ادویات اس فن سے واقف تھے کہ کس مرکب کا قوام کتنا ہونا چاہئے۔ مثلاً شربت کا قوام پہنے درجہ کا قوام کہلاتا ہے لیکن اس میں قوام رقیق ہوتا ہے یعنی جب قوام کو چھپے سے الٹا کر ڈالا جاتا ہے تو اس کے آخری قطرے سے تار نظر ہوگا اس سے سمجھ لیا جاتا ہے کہ شربت کا قوام ہوگا جب اسے بدیہ انداز سے دکھا جائے تو 70% کا قوام بتلائے گا (یعنی 100 گرام شکر کے محلول میں 70 گرام شکر اور 30 گرام پانی ہوگا)۔

معبون کا قوام شربت کے قوام سے فلیٹ ہونا چاہئے یعنی جدید آلہ سے دیکھا جائے تو 70% کا ہوگا۔ (یعنی 100 گرام شکر کے شربت میں 70 گرام شکر اور 30 گرام پانی ہوگا) خیرہ کا قوام معبون کے قوام سے زیادہ فلیٹ ہونا چاہئے۔ اس وقت شربت میں پٹاٹے بنتے ہوئے اور ٹوٹے ہوئے نظر آئیں گے اس وقت جدید آلہ سے دیکھا جائے تو 80% کا قوام ہوگا۔

قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ قوام کا ایک قطرہ علیحدہ کر کے انگلی سے اٹھائیں اگر اس میں تار نکلیں تو سمجھ لیں کہ قوام پختہ ہو گیا ہے۔ پختہ قوام کا ایک علامت یہ بھی ہے کہ

اس کا خطرہ جہاں گرایا جاتا ہے وہ مکمل رہتا ہے اور پھیلتا نہیں۔

قوام کے واسطے آگ مستعمل ہونی چاہئے۔ خاص کر قوام کے آخر میں جبکہ قوام تیار ہونے لگے قوام ہلکی کر رہنی چاہئے۔ کیونکہ تیز آگ سے قوام کے جل جانے کا احتمال رہتا ہے۔ جب قوام بن جانے تو احتیاط کریں کہ باہر سے کچے پانی کا ایک قطرہ بھی نہ پڑنے پائے کیونکہ اس سے قوام جلد خراب ہو جاتا ہے۔ سمجھو نہ آنے کا خدشہ لگا رہتا ہے۔ جب قوام میں سپستان، بیدارہ گاؤز بان جیسے لعاب دار لاشیا، شامل ہوں تو ایسی صورت میں قوام کے مغالطہ سے بچنا چاہئے۔ کیونکہ لعاب کی وجہ سے قوام کے علامت جلد ظاہر ہونے لگتے ہیں، لیکن جدید آر کے استعمال سے غلطی کا کم امکان رہتا ہے۔

ست اصلی

آج کل قوام کو سمجھو نہ سے محفوظ رکھنے کے لیے شکر میں ست ایسوں (سٹرک ایسڈ) (*Tartaric Acid*)، یا ست اصلی (*Tartaric Acid*) یا پھکری ملا کر قوام تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی فی کلو 3 گرام 10% (*Acid*) ایسڈ یا شب یرانی (پھکری) ملائی جاتی ہے۔ اور شربت کے تحفظ کے لیے 15% ہست لوہان (*Sodium Benzoate*) فی کلو شکر میں ڈیڑھ گرام ملا یا جاتا ہے جس سے سمجھو نہ وغیرہ پیدا ہونے نہیں پاتا۔

جوارش، اطفال و معجون

ایسے نیم نمجند مرکب کو کہتے ہیں جو شہد یا شکر کے قوام میں باریک خندہ ادویہ ملا کر بنایا جاتا ہے۔ اور نرم جلوے کی طرح ملائم رکھا جاتا ہے۔ معجون میں معری یا شکر وغیرہ عموماً ادویہ کے وزن سے تین گنا ہوا کرتی ہے۔ جوارش جالینوس اور معجون دریدہ اور دین چلہ حصے تک شکر لی جاتی ہے لیکن بعض نسخوں میں جن میں مغزیات یا تیل کی چیزیں ہوں شکر یا شہد وغنی ہوتی ہے۔

معجون کا قوام

اگر معجون میں کوئی عرق شامل ہو تو شکر کا قوام اس عرق میں تیار کیا جاتا ہے ورنہ صاف پانی (مقطر آب) جقدر ضرورت ملا کر قوام بناتے ہیں۔ عموماً قوام میں دو چند شکر ایک چند پانی ہوتا ہے۔ قوام ایسا ہونا چاہئے کہ خشک ادویہ کے سفوف کو جذب کرنے کے بعد ملائم حلوہ کے مانند

نرم رہے۔ اگر معجون شہد میں بنانا ہو تو شہد میں قھوڑا سا پانی ڈال کر نرم آگ پر جوش دیر جس سے جھاگ اوپر آجائے گا۔ پیچھے اتار کر پانچ دس منٹ رکھ کر جھاگ صاف کر کے دفن کر لیں اور حسب ضرورت دفن کے برابر شہد لے کر نیم گرم شہد میں ادویہ کا سفوف قھوڑا قھوڑا ملا کر جائیں اور پہلے ایک کے تمام سفوف قوام میں مل کر ایک جان ہو جائیں۔ اگر معجون میں ترنجبین ملا کر قھوڑا قھوڑا نہیں کو کسی قویا پانی میں ملا کر گرم کریں اس کے بعد چھان لیں۔ چلانے سے ترنجبین نکلے گا کٹے ڈھیرہ کپڑے میں رہ جلتے ہیں اور ترنجبین کا صاف محلول حاصل ہوتا ہے۔ ترنجبین کا محلول حاصل ہونے کے بعد دس دس منٹ تک رکھ چھوڑیں جس سے اس محلول میں مٹی ریگ وغیرہ تہ میں بیٹھ جائیں گی۔ اور پھر نتھار لیں جس سے ترنجبین کا صاف محلول حاصل ہوگا۔ اب اس محلول میں شکر یا شہد ملا کر قوام تیار کر لیں۔

قوام میں ادویہ کا ملانا

اگر معجون کے اندر مربہ جات اور مغزیات وغیرہ ہوں تو پہلے مربہ جات ملیں دھوپیں کر قوام میں ملائیں اور نکائیں اور بعد مغزیات ملیں دھوپیں کر ایک پس کر اور خشک ادویہ کو کوٹ چھان کر ملائیں۔ لیکن بعض اہل علم مربہ جات اور مغزیات کا شیرہ نکال کر بھی قوام میں ملا کر پختہ قوام حاصل کرتے ہیں جس سے دوا صاف بنتی ہے۔

بعض وقت مغزیات سفوف کے ساتھ ملا کر پیس لیتے ہیں۔ اگر معجون میں مصطکی ہو تو ملیں دھوپیں سفوف بنالیا جاتا ہے۔ قوام میں باریک شدہ ادویہ ایک منٹ نہ ملائی جائیں بلکہ قھوڑا قھوڑا ادویہ کا سفوف چمچے سے ملا کر جائیں اور گھومتے جائیں تاکہ ادویہ خوب اچھی طرح آمیز ہو جائیں۔ اگر معجون میں زعفران اور مشک وغیرہ جیسی خوشبو دار ادویہ شامل ہوں تو ان کو عرق کیونکہ یا عرق پیہ مشک وغیرہ میں حل کر کے جب قوام کو آگ سے اتارنے کے بعد اس میں ملا کر گھومتے ہیں جس سے زعفران پورے قوام میں اچھی طرح حل ہو جاتا ہے بعد میں سفوف ملا کر گھومتے ہیں۔ اگر معجون میں عجمیات ہوں تو انہیں عجمیات میں کھل کر کے (دمن کو محلول بنانا کہتے ہیں) معجون سرد ہونے کے بعد ملا کر گھومتے ہیں اگر معجون میں چاندی سونے کے ورق ہوں تو ان کو ادویہ ملانے کے بعد ایک ایک کر کے خوب اچھی طرح ملانا چاہئے۔

ہلیات

قوام ہیشہ کی لگ پر تیار کرنا چاہئے قوام کو ہلانے کے طور سے پچایا جائے۔ تو پہلا سفوف ہیشہ مچھن
بلا سہا لگی سے چرب کرنا چاہئے۔

ظرف معجون

معجون کو دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کے خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔ اس لیے اسے ہمیشہ
سٹیش یا مینی کے برتن میں رکھنا چاہئے۔ خصوصاً جن میں ہلیلہ جات ملتے ہوں۔ ہرگز دھات کے برتن میں
نہ رکھیں۔ معجون رکھنے سے پہلے برتن کو دھو کر خوب اچھی طرح خشک کر لیا جائے۔ کیونکہ اگر دھاسی نمی
رہے گی تو اس کے جلد خراب ہونے کا اندیشہ رہتا ہے اور بھجھوٹا لگ سکتی ہے۔
معجون کا سفوف ۵۰ نمبر کا اور اطرینفل و جوارش کا ۶۰ نمبر کا سفوف ہوتا ہے۔

خمیرہ و لعوق

خمیرہ میں گاؤزبان۔ لعوق میں لعاب دار اور جیسے سپستان بہدانہ وغیرہ قوام کو ہمیشہ
پختہ بنا کر پڑنا ہے۔ لعابات کی وجہ سے قوام میں دھوکا ہوتا ہے اس لیے خاص توجہ کی ضرورت
ہے۔ لعوق میں امتلا س کا جز ہو تو اس کو دوسرے دواؤں کے ساتھ جو شش نہیں دینا
چاہئے بلکہ دوسرے ادویہ کے جو شانہ میں مفر المتاس کو ملا کر ہاتھ سے ملکر کڑے چھان لیں۔
اس کے بعد شکر ملا کر قوام تیار کر لیں۔ خمیرہ میں خشک ادویہ کا جو شانہ لیا جاتا ہے
اس میں شکر ملا کر سخت قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اگر اس میں مروارید یا جواہر لعل یا عنبر وغیرہ
ملانا ہو تو سب کو باریک پس کر خمیرہ تیار ہونے کے بعد ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ چاندی کے
وردق وغیرہ ملانا ہو تو خمیرہ گھوٹے وقت ایک ایک عدد ملا کر گھوٹتے جاتے ہیں۔ خمیرہ کا قوام
۱۰۰ کا ہوتا ہے جس کو سخت قوام کہتے ہیں۔

ترکیب تیاری

خمیرہ کی ادویہ جو قابل نیم کو قنتی ہوں ان کو نیم کو ب کر کے وزن کے تناسب سے اس

قد گرم پانی یا عرق میں ترکیب جانے کے مابینشت پانی کسی قدر ادویہ مفردہ کی سطح سے بلند ہے
 اگر موسم گرما ہو تو ایک شب اور اگر موسم سرد ہو تو یک شب یا دو ترک کرنے کے بعد نرم آگ پر
 جو شخص دیا جائے اور کپڑے سے چھان لیا جائے۔ اس کے لیے فلاہین کا کپڑا مناسب ہوگا۔
 پھر اس میں مابینشت سے دو چند شکراودہ کا حصہ شہد آمیز کر کے معتدل توام لیا جائے۔ جب
 حباب پیدا ہو کر سطح کی جانب ابھرنے اور بیٹھنے لگیں تو اتار کر چوبی دھتے سے اس وقت تک بہ
 آستگی گھوٹا جائے کہ غلیظ ہو جائے پھر اس میں جواہرات کاسنوف (پاؤڈر) وغیرہ ملا کر مزید
 گھوٹیں اس وقت اس کا توام 8% کا ہوتا ہے۔ حفاظت کے لیے کالج یا مینی کے مریٹان میں
 ڈال کر اچھے ڈاٹ سے بند کریں۔ اور ہوا داخل ہونے نہ دیں۔ 30 درجہ سی گریٹ سے کم پیش
 میں ٹیرہ کو دکھا جائے۔

اٹریفیل (ITRIFAL)

اٹریفیل۔ معنی تین پھل یعنی ہندی لفظ تر پھلا ہے یعنی ہیلد زر دآمد۔ ہیلد اس کے اجزائے اعظم
 ہیں۔ اس لیے ان کو ہندی میں تر پھلا کہتے ہیں۔ یہ ایک قسم کا معجون ہے۔ اس کے ادویات کو باریک نہیں
 پیسا جاتا۔ یعنی 60 نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ ہیلد جات کے سنوف کو روغن بادام یا گھی سے چرب
 کر لیا جاتا ہے۔ تاکہ خشکی اور مروڑ پیدا ہو۔ ہیلد جات کو چوب کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ بادام کا تیل یا
 گائے کا تھم بتھیلی پر لگا کر دونوں ہاتھوں سے سنوف کو ملیں یہاں تک تمام سنوف چکنا و تر ہو جائے
 اس سنوف کو شکر یا شہد کے توام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اٹریفلات بنا کر 4 روز تک رکھنے سے
 اس کا مزاج بنتا ہے۔ اس لیے اٹریفلات کو ہمیشہ 4 روز کے بعد ہی استعمال کرایا جاتا ہے۔ اٹریفلات
 کو ہمیشہ رات کو سوتے وقت نیم گرم پانی سے استعمال کراتے ہیں۔ اٹریفلات خصوصاً امراض
 دماغ، امراض چشم، امراض انف، امراض گوش میں مفید ہوتے ہیں۔ اٹریفیل کو 2 تا 3 ماہ سے
 زیادہ استعمال نہیں کیا جاتا۔ اگر زیادہ دن تک استعمال کرنا ہو تو ایک ماہ بعد 2-3 روز کا
 وقفہ دے کر استعمال کریں۔ اس کا مسلسل استعمال ضعیف معدہ کا باعث ہوتا ہے۔ یونانی
 طبیب اندرومانس کو اٹریفیل کا سوچا۔ بتایا جاتا ہے۔ جو دوسرے مرکبات کی طرح مختلف اجزاء کے
 لحاظ سے اس کے بھی مختلف نسخے ہیں۔ اٹریفلات میں شہد یا شکر کا تناسب ادویہ کے وزن
 سے سچند ہوتا ہے۔ اطباء کا خیال ہے کہ اس کی قوت ڈھال سال تک برقرار رہتی ہے۔ اٹریفیل

زمانی گزالی اس لیے کہا جاتا ہے کہ اس کو زیادہ تک رکھ کر استعمال کرتے ہیں جتنا پہلانا ہوگا اتنا ہی فائدہ مند ہوگا۔ اطرینلات میں بعض وقت چند دواؤں کا جو سفادہ بھی لیا جاتا ہے۔ بعض وقت مرہ جات کے شیرہ جات میں شکر ملا کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں دواؤں کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔

نگہداشت (Preservation) محفوظ کرنے کا طریقہ

تمام اطرینلات کو شیٹے یا چینی کے برتن میں رکھنا بہتر ہے کیونکہ ان میں ہلیلہ جات ہوتے ہیں اس لیے کسی دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کا رنگ بدل جائے گا اور استعمال کے قابل نہ رہے گا۔ مختلف اطرینلات مختلف امراض میں استعمال کیے جاتے ہیں جیسے اطرینفل اسطوخودس امراض دماغ میں۔

۱۔ اطرینفل اسطوخودس (ITRIFAL-E-USTUKHUDDUS)

اجزاء

پوست ہلیلہ زرد، پوست ہلیلہ کالی، ہلیلہ سیاہ، پوست ہلیلہ، آملہ، گل سرخ، اسطوخودس سفوف، انتمون دلاچی، کشش، ہر ایک ۱۰۰ گرام۔ (مساوی اوزن) روغن بادام حسب ضرورت قند سفید یا شہد۔ ۳۰ چندادویہ (یعنی ۳ کلو)

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو صاف کر کے ہر ایک کا علیحدہ علیحدہ سفوف پس کر کے نمبر کی چھلنی سے سفوف کو چھانا جاتا ہے۔ ہر دوا کو حسب وزن تول کر کے بیدر دیگرے ملا کر کھل کیا جاتا ہے تاکہ تمام سفوف اچھی طرح یک جا ہو جائیں تمام ہلیلات کے سفوف کو چھاننے کے بعد روغن بادام سے چرب کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں دوسرے دواؤں کا سفوف ملا کر کھل کیا جاتا ہے پھر تمام سفوف کو دوبارہ ۶ نمبر کی چھلنی میں چھان کر ایک برتن میں سفوف کو تیار رکھا جاتا ہے۔ شکر کے قوام کے لیے ۳ کلو شکر میں ۱/۲ کلو پانی ملا کر اس میں بڑا دست لیموں

(*Citric Acid*) یعنی نوگرام شوگر ایڈشکر کے ساتھ ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ جب شوگر پانی میں ایسی طرح مل ہو جائے کہ پوے سے چھان لیا جاتا ہے تاکہ شوگر کیڑے مکوڑے لچڑاؤ سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد اس کو کوئلے کے آگیشی ہر یا دھاتی مشین کے ذریعہ قوام تیار کر لیا جاتا ہے اطرینل کا قوام 75٪ شوگر کا ہوتا ہے۔ (یعنی نوگرام شوگر کے عمل میں 75 گرام شوگر اور 25 گرام پانی ہوگا) یہ قوام شربت سے گاٹھا ہوگا۔

شربت کا قوام 75٪ کا مہجون کا قوام 75٪ کا غیرہ کا قوام 75٪ کا ہوتا ہے۔ جو سب سے زیادہ ملا ہوا ہوگا۔ جب 75٪ کا قوام تیار ہو جائے تو اس میں مت لوہا (*Sodium Benzoate* 0.15%) ملا یا جاتا ہے یعنی 4.5 ملی گرام مقطر پانی میں حل کر کے آخری وقت قوام میں ملایا جاتا ہے۔ اور دس پندرہ منٹ تک مزید گرم کر کے 75٪ کا قوام پر آگ سے علیحدہ کر لیا جاتا ہے۔ جس سے دوا میں پھیند وغیرہ نہیں آئے گی اس کے بجائے پشکری بھی ملاتے ہیں۔

قوام میں تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر کڑی کے گھوٹی ڈوٹی (سے گھوٹے جاتے ہیں۔ جب تمام سفوف اچھی طرح قوام میں مل جاتا ہے تو اس مرکب کو کسی چینی کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

دماغی امراض خصوصاً درد سر اور دیگر امراض بلغمی و سوداوی میں مفید ہے۔ نزلہ۔ زکام۔ دھڑک دھڑک کے لیے مفید ہے۔ یہ دماغ کو فضلات سے پاک کرتا۔ دماغ کو قوت عطا کرتا مصلحہ کو طاقت بخشتا اور قبض کو دور کرتا ہے۔ بلغمی امراض میں مفید ہے۔ نزلہ مزمن میں بہتر دوا ہے اس کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ لہذا گرم مزاج والے احتیاط سے استعمال کریں۔ اس کے مسلسل استعمال سے بال مدت دراز تک سیاہ رہتے ہیں۔

مقدار اخراج

5 تا 10 گرام رات سوتے وقت نیم گرم پانی سے استعمال کرائیں۔

2۔ اطرینل زمانی (*ITRIFAL-E-ZAMANI*)

اجزاء: پوست بلیلا زرد۔ پوست بلیلا کابل۔ بلیلا سیاہ۔ گل بنفشہ۔ مقموںیا و لاتی ہر ایک

۵۰ گرام۔ جربہ بھون خراشہ ۵۰۰ گرام۔ کشنیز ۵۰ گرام۔ پوست ہلیہ۔ آملہ۔ گل سرخ۔ طہاشیر۔ گل نیلوفر
ہر ایک ۵۰ گرام۔ صندل سفید ۵ گرام۔ کیر گوئندہ ۱ گرام۔ گھی یا روغن بلوam ۵۰ گرام۔ عناب دلائی ۵۰ گرام۔
سہستان ۱۰۰ گرام۔ گل بنفشہ ۵۰ گرام۔ شیرہ مرہ ہلیہ ایک کلو۔ خبہدایک کلو اور شکر ایک کلو۔

طریقہ تیاری

حسب بالا طریقہ تیاری اسطو خود سب کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ صرف اس میں یہ فرق ہے
کہ آخری کے چند دوائیں جیسے عناب۔ سہستان۔ گل بنفشہ کا جوشاندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ اور مرہ ہلیہ
کو پانی سے صاف دھو کر اس کا شیرہ حاصل کیا جاتا ہے۔ شیرہ جوشاندہ کو ملا کر چھان لیا جاتا ہے اس میں
دو کلو شکر ملا کر حسب طریقہ قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب 75٪ کا قوام تیار ہو جائے تو آگ سے نیچے
اٹا کر تمام ادویات کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد مرتبہ نہیں
مخفوف کر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

بہترین سلین ہے۔ نیز دماغی رطوبت کو خارج کر کے درد وغیرہ کو فائدہ پہونچاتا ہے۔ نزلہ
زکام۔ درد سر اور مایوئیامیں استعمال کھتے ہیں۔ مایوئیامرانی میں اس کا خاص فعل ہے۔ قولنج میں بخیر
معدہ میں مفید ہے۔

مقلد خوراک

۵ گرام سے ۱۰ گرام تک دات سوتے وقت۔ سہل کے لیے ۵۰ گرام تک دیا جاتا ہے۔ اس کا وقت
دس سال تک باقی رہتی ہے۔

3. اطر فیض کشنیزی (ITRIFAL-E-KASHNEEZI)

اجزاء

پوست ہلیہ زرد۔ پوست ہلیہ کابی۔ ہلیہ سیاہ۔ آملہ۔ پوست ہلیہ کشنیز خشک ہر ایک ۵۰ گرام۔

شکر سرچند ادویہ یعنی ایک کلو ۵۰۰ گرام روغن بادام یا گھی حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری

حسب طریقہ تیاری اسطو خود دوس۔ سب دواؤں کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ شکر کا قوام تیار کر کے اس میں سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد کا پخ کے بتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

امراض چشم میں مفید ہے۔ تخمیر معده کو زائل کرتا ہے نیز اس سے پیلاہونے والے دیگر امراض جیسے سرکاردہ۔ کان کا درد۔ آنکھوں کی سرخی کو زائل کرتا ہے۔ دماغ اور معدے کو قوت دیتا ہے۔ قبض کو دور کرتا ہے۔ باسیر کے لیے مفید ہے۔

مقدار خوراک

۱۰ گرام اطرینیل رات کو سوتے وقت پانی سے استعمال کریں۔ کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

م۔ اطرینیل شاہترہ (ITRIFAL-E-SHAHTRA)

اجزاء

شاہترہ۔ پوست بلیلہ زرد ہر ایک ۵۰ گرام۔ پوست بلیلہ کاہل ۳۰ گرام۔ پوست بلیلہ ۲۰ گرام منائے مکی ۱۰ گرام۔ گل سرخ ۵ گرام۔ مویز منقی ۲۵۰ گرام۔

طریقہ تیاری

حسب طریقہ سابقہ تمام ادویہ کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ روغن بادام یا گھی سے چرب کر کے رکھ لیا جاتا ہے۔ شکر کے بجائے مویز منقی کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ یعنی مویز منقی کو بیجوں سے صاف کر کے پانی میں خوب گرم کر لیا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد ہاتھوں سے خوب ملکر گھلنی سے چھاننا جاتا ہے۔ اس کے بعد 75٪ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے قوام آجانے کے بعد تمام سفوف

ملا کر کھوٹ لیا جاتا ہے۔ اور سرد ہونے کے بعد مرتان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔
 بعض وقت سفوف کو مہیز متقی میں ملا کر کوٹا جاتا ہے لیکن یہ صحیح طریقہ نہیں ہے۔ کیونکہ اس
 طرح سفوف اچھی طرح ملنے نہیں پاتا مہیز کا قوام بنا کر سفوف ملا نا بہتر طریقہ ہے۔

افعال و مواقع استعمال

خون کو صاف کرتا۔ خارش کو زائل کرتا ہے۔ دماغ کو قوت دیتا اور آشک اور اس کے
 عوارض میں مفید ہے۔ برص کے مرض کو بڑھانے سے روکتا ہے۔

مقدار خوراک

5 تاہ اگر رات سوتے وقت پانی کے ساتھ۔ گرم خشک اور کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

(ITRIFAL-E-MUQIL) 5۔ اطریفیل مقل

اجزاء

آمد۔ برگ گندنا خشک۔ پوست ہلیہ ہر ایک 50 گرام۔ پوست ہلیہ زرد 100 گرام۔ ہلیہ سیاہ
 50 گرام۔ گوگل 250 گرام مہیز متقی 200 گرام۔ گھی 50 گرام شکر۔ چند وزن ادویہ۔

طریقہ تیاری

گوگل کو 12 گھنٹے تک پانی میں بھگو رکھیں۔ دوسرے روز آگ پر پکائیں اور کپڑے سے چھان
 کر رکھیں۔ خشک دواؤں کو کوٹ چھان کر 6 نمبر کی چھانی سے چھان کر سفوف تیار کریں اور اس کو گھی
 سے جو ب کریں۔ مہیز کو پانی سے دھو کر صاف پانی میں پکائیں۔ جب وہ گل جائیں تو آگ سے
 نیچے اتار لیں ٹھنڈا ہونے پر ہاتھوں سے مل کر چھانی نمبر 4 سے چھان لیں تاکہ گودا چھن جائے اور
 مہیز کے بیج اور چھلکے چھانی میں رہ جائیں۔ اب اس میں مل کیا ہوا گوگل اور ضرورت کے مطابق
 پانی ملا کر شکر متقوہ مقدار میں شامل کریں۔ اور آگ پر پکا کر قوام بنائیں۔ جب قوام بن جائے
 تو آگ سے نیچے اتار لیں اور نیم گرم قوام میں دواؤں کا سفوف ٹھوڑا ٹھوڑا ملا کر گھومتے جائیں

سروہونے کے بعد مرتان میں محفوظ رکھیں۔

استعمال

قبض دور کرتا ہے ٹھونی ادھادی ہوا سیر میں استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

5 گرام روزانہ کو سوتے وقت پانی سے کھائیں۔

6- اطر فیل دیدان (ITRIFAL-E-DIDAN)

اجزاء ترکیبی

بڑبڑنگ 125 گرام - پوسٹ ہلیا زرد - پوسٹ ہلیا کابی - ہلیا سیاہ - پوسٹ ہلیا آملہ ہر ایک 50 گرام - تربد مجون - حب انیل - قسط شریں ہر ایک 25 گرام - کیلا (فیل) 15 گرام پلاس پاڑا - آفتین - درمنہ ترک (بچہ) ، انقیمن ولایتی - خردل (لالی) ، نمک سیاہ - تخم منخل (منفر) سعد کوفی ہر ایک 5 گرام شکر ایک کلو 7 گرام - روغن زرد حسب ضرورت -

طریقہ تیاری

کیلا کے علاوہ تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی 60 نمبر سے چھان کر سفوف بنائیں۔ اس سفوف میں کیلا کا سفوف بھی ملائیں اور سفوف کو گھی سے چرب کریں۔ شکر کا قوام تیار کر لیں۔ قوام مائل ہونے کے بعد اس میں یہ سفوف تھوڑا تھوڑا ڈال کر لکڑی کے گھوٹنے سے گھومتے جائیں یہاں تک کہ تمام سفوف اچھی طرح مل جائے اس کے بعد ٹھنڈا ہونے پر مرتان میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال

یہ دوا ریٹ کے بر قسم کے کیڑوں خصوصاً کچھوں کو خارج کرنے کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔

مقلہ خوراک

۲ گرام روزانہ رات سوتے وقت پانی سے کھائیں۔ عین روز لکھا اس کے استعمال کرنے کے بعد جو تھے دن قمر صلیب دو عدد پانی سے کھائیں۔ پیٹ کے تمام کڑے دستوں کے ذریعہ خارج ہو جائیں گے۔

7- انوشدارو سادہ (ANUSHDAROO SADA)

انوشدارو فارسی لفظ ہے جس کے معنی ہیں دوائے ہضم۔ چونکہ جملہ انوشدارو ہضم طعام ہوتا ہے اس لیے غالباً یہ نام دیا گیا ہے۔ اس کو ۴۰ روز کے بعد استعمال کرنا چاہئے۔ اس کی قوت دو برس تک برقرار رہتی ہے۔ اس مرکب دوا کا جزو اعظم املہ ہوتا ہے۔

طریقہ تیاری

املہ پختہ تر و تازہ وزن کر کے پانی میں پکا کر اور خوب اچھی طرح مل کر اس کے تخم کو علیحدہ کریں۔ اودھ ۱۰ لبر کو چھلنی سے چھائیں تاکہ بیٹے علیحدہ ہو جائیں۔ اور املہ کا گودا چھن کر آجائے۔ تخم اور ریٹھ کو وزن کر کے جرم املہ کا وزن معلوم کریں اس کے وزن کے دو چند شکر ملا کر پختہ قوام تیار کریں۔ نیم گرم قوام میں دوسرے اجزاء کا سفوف ملا کر گھوٹیں۔

لیکن اگر املہ خشک ہوں تو اس کے تخم نکال کر وزن کر کے دھو ڈالیں تاکہ وہ گرد و غبار سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد اس قدر شیر گاؤ میں بھگوئیں کہ املہ ڈوب جائے۔ بارہ گھنٹے کے بعد کافی مقدار میں پانی ڈال کر خوش دیا جاتا ہے تاکہ املہ کا سیلا پن اور دودھ کی چکنائی مکمل جائے۔ بعد پانی سے دھوئیں اس کے بعد دوبارہ پھر دوسرے پانی میں خوش دے کر صاف کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو اچھی طرح مل کر اس میں پانی ملا کر تھر تھر سے پڑے یا ۴ نمبر کی پلاسٹک کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے تاکہ اس کا گودا چھلنی سے نکل آئے اور ریٹھ باقی رہ جائے۔ حسب دستور قوام بنایا جاتا ہے۔

دوسری قسم انوشدارو لولی میں مرورید ملا یا جاتا ہے جو خصوصاً آنتوں کی دق میں بہ حد مفید ہے۔ جو اسہال کو روکتا ہے۔

مواقع استعمال

غذا ہضم کے معدہ کو قوت بخشنے اور دستوں کو روکنے میں بالخصوص اسہال معدی میں مفید ہے

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام استعمال کریں۔

نوٹ : سفیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ اس کا فائدہ ترش ہوگا۔

ایارج (AYARJ)

ایارج کے لغوی معنی ہیں "دولت خالی" یعنی خدا کی دوا۔ اور اصطلاح طب میں اس کے معنی ہیں سہل دوا اس کی تیاری کی ترکیب یہ ہے کہ جملہ اجزاء کو سفوف کر کے شہد کف گرفتہ میں ملا رکھیں فیقر کے معنی ایلوے کے ہیں ایارج فیقر مرکب دوا کا نام ہے۔ اجڑا یا راج فیکرا۔ نسو مبل یا راج میں بیان کیا جا چکا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مرکب دوا دماغ اور معدہ کو فضلات سے پاک کرتی ہے۔ غلیظ بلغم کو چھانٹتی ہے سر کے درد کو دور کرتی۔ فالج۔ نقوہ۔ استر فار اور جوڑوں کے درد کو زائل کرتی ہے۔ تنقیہ دماغ میں خفگی سے مفید ہے۔ جب یا راج بھی فالج کے مریضوں میں سہل کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

7 گرام شہد یا گرم ہانی کے ہمراہ استعمال کراتے ہیں بشرطیکہ معدہ میں مٹلا ہو ورنہ گھند کے ساتھ کھائیں۔ چینی یا سفیشے کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

نوٹ : ایڈلغہ فقر اگر ذی کے لیے مضر ہے اس لیے شربعت عتاب کے ساتھ استعمال کریں۔

برششا (BARSHASHA)

برششا در حقیقت بڑا سوتے ہے۔ جس کے معنی ہیں ایک گھنٹہ میں اچھا کر لے والا اس کا اختراع جالینوس اور بعض کے نزدیک حبیبہ اللہ ابو البرکات ہے۔ برششا کے لغوی معنی دوائے سریع الشفع کے ہیں۔ چونکہ برششا بہت تیزی سے فائدہ پہنچاتا ہے اس لیے یہ نام رکھا گیا۔

اجزاء ترکیبی

فلفل سیاہ۔ فلفل سفید اجاقین خمر سالنی ہر ایک ۵۰ گرام۔ انیون ۵۰ گرام۔ زعفران ۵۰ گرام۔ سفیل الطیب ۵۰ گرام۔ عاقر قزاق ۵۰ گرام۔ فرقیون ۵۰ گرام۔ شکر ۳۱۵ گرام (سرچند ادویہ)

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو پاک و صاف کر کے سفوف بنالیں۔ چھلنی نمبر ۵۰ سے چھان لیں۔ زعفران کو طحلیہ باریک پس کر عرق گلاب میں حل کریں۔ فرقیون کا بھی طحلیہ سفوف بنالیں۔ انیون کے باریک باریک ٹکڑے کر کے عرق گلاب میں پکائیں اور وہ ۴ نمبر کی چھلنی سے چھان لیں۔ شکر کا قوام تیار کر لیں اس قوام میں انیون کا شیرہ ملا کر قوام کو پختہ بنالیں۔ جب قوام پختہ ہو جائے تو اس میں زعفران ملا کر گھونٹیں اس کے بعد اس قوام میں تمام ادویہ کا سفوف ملا کر گھونٹیں جب سرد ہو جائے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

ملینولیا، انیساں، نزلہ و زکام و دیگر دماغی امراض دور ہوتے ہیں۔ فالجی۔ لقوہ۔ رش میں بہت مفید ہے۔ معدہ اور جگر کے درد کو فائدہ دیتا ہے۔ اعصاب کو قوت دیتا ہے۔ دماغی ان عصبی امراض میں نہایت فائدہ مند اور مستعمل ہے۔ پرانی کھانسی میں مفید ہے۔ نیند لاتا ہے ہر قسم کے درد کو فوری آرام دیتا ہے۔

مقتلہ خوراک ۱۔ ایک گرام اہات کو سوتے وقت گاؤن بہان ۵ گرام میں ملا کر کھلائیں دو کے وقت

بھی کھلایا کرتے ہیں۔

نوٹ :- اس دوا کو تیاری کے بعد تین ماہ تک جو میں دفن کر کے رکھا جاتا ہے۔ بعد تین ماہ کے استعمال کیا جاتا ہے۔ بتایا جاتا ہے کہ اس کی قوت 21 سال تک باقی رہتی ہے لیکن بعض اطباء کا خیال ہے کہ 5 سال تک قابل استعمال رہتی ہے۔

تریاق (TRIYAQ)

اس مرکب دوا کو کہتے ہیں جو کسی ذہر کو دفع کرے، اور روح کی حفاظت کرے۔ اس کی مختلف قسمیں ہیں۔ جسے تریاق اربعہ، تریاق فاروق وغیرہ۔

تریاق اربعہ (TRIYAQ-E-ARBA)

چار اجزاء پر مشتمل ہونے کی وجہ سے اسے تریاق اربعہ کہا جاتا ہے۔

اجزاء ترکیبی

حب الغار۔ جنطیانا دومی۔ برسکی۔ زراوند طویل۔ سب دواتیں ہم وزن۔ شہد یا شکر سے چھلایا۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو علیحدہ علیحدہ کوٹ، پھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ 60 نمبر کی چھلکی سے چھانا جاتا ہے۔ شکر کا قوام بنا کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام تیار ہو جائے تمام دواؤں کے سفوف کو ملا لگایا جاتا ہے؟

اضل و مواقع استعمال

دماغ اور دل کو قوی کرتا اور فالج اور زلزلہ میں مفید ہے۔ زہریلے اثرات نازل کرنے میں معمول و مستعمل ہے۔ مریع۔ خفقان میں مفید ہے۔

مقتدرہ خوراک :- اتنا 5 گرام بہرہ اب گرم۔

نوٹ:- اسے چالیس روز تک رکھ کر استعمال کرنا مناسب ہے۔ اس کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔ سردی میں مفید ہے۔ اس کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ تریاق فاروق، کو موثر مانا گیا ہے۔ اس کو تریاق مغیر بھی کہتے ہیں۔

تریاق نزلہ (TRIYAQ-E-NAZLAH)

اجزاء

تخم خشخاش ۵۰ گرام، کوکنارہ ۵۰ گرام، اجائین خربلسانیہ ۵۰ گرام، تخم کاہوہ ۵۰ گرام، کشنیز خشک ۵۰ گرام، حب لاس ۲۰ گرام، گل گاؤ زبان ۵۰ گرام، اسطوخودس ۵۰ گرام، قند سفید ایک کلو گرام، گل سرخ، کشنیز خشک رب سوس نشاستہ گندم، صبح علی کثیر اسی کی ہر ایک ۵۰ گرام۔

طریقہ تیاری

پہلے آٹھ دواؤں کو رات کے وقت پانی میں بھگوایا جاتا ہے۔ صبح کو جوش دیا جاتا ہے جب تقریباً نصف باقی رہ جائے تو اس کو مل چھان کر جو شانده حاصل کر لیا جاتا ہے باقی دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۲۰ میں چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ جو شانده میں (Acetate of Benzoin) مرکب ایٹارڈ شکر ملا کر ۵۰۰ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب یہ سفوف اچھی طرح مل جاتا ہے تو اس مرکب کو مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

نزلہ، زکام، رسال اور صدر میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرم صبح یا رات کو سوتے وقت کھائیں۔ کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

جوارش (JAWARISH)

جوارش فارسی لفظ جوارش کا معرب ہے یعنی دگوارندہ ہاضم طعام (جوارش زیادہ تر ہضم طعام کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ جوارش بھی معجون کی طرح بنائی جاتی ہے۔ البتہ جوارش کا سفوف موٹا ہوتا ہے۔ یعنی 60 نمبر کی پھلنی سے چھانا جاتا ہے اور معجون کا سفوف باریک ہوتا ہے یعنی 90 نمبر کی پھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ جوارش و معجون کا قوام بھی 75٪ شکر کا ہوتا ہے جوارش ہمیشہ اصلاح ہضم کے مقصد کے تحت بنائی جاتی ہے۔ جبکہ معجون مختلف امراض کے ازالہ کے لیے بنایا جاتا ہے۔ جوارش اور معجون بنانے کے ایک ہی اصول ہیں۔ معجون یا جوارش کے لیے ادویہ کے سفوف کے وزن سے سرچند بعض وقت چار گنا شکر یا شہد کا قوام لیا جاتا ہے۔

نوٹ:- جوارشات میں زعفران۔ مشک۔ عنبر وغیرہ ملانا ہوتا تو مختلف طریقے اپنانے جانتے ہیں۔

زعفران کو پہلے باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔ ان سفوف کو کھل میں ڈال کر کسی عرق جیسے عرق گلاب۔ عرق کیوڑہ وغیرہ میں حل کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام تیار ہو جاتا ہے تو اس وقت قوام کو آگ سے اتار کر اس میں کھل شدہ زعفران ملا لیا جاتا ہے۔ اور اچھی طرح قوام میں حل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس قوام میں تھوڑا تھوڑا ادویہ کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اگر مشک شامل کرنا ہو تو اس کو بھی کسی عرق میں حل کر لیتے ہیں۔ لیکن عنبر کو کسی عرق میں نہیں پیسا جاتا کیونکہ کھرنے سے عنبر کھل سے چپک جائے گا۔ اس لیے اس کو خشک حالت میں تھوڑی شکر ملا کر سفوف بنا کر آخر میں ملا لیا جاتا ہے۔

مشہور جوارشات حسب ذیل ہیں۔

۱۔ جوارش بالینوس (JAWARISH JALENOOS)

اجزاء

مصطکی رومی 20 گرام۔ سنبل العلیب۔ الائچی خورد۔ تچ۔ دارچینی۔ خولنان۔ لوگ مسکونی۔

زنجبیل (سونٹھ)، فلفل سیاہ (کالی مرچ)، فلفل دراز (پہلی)، قسط شرین، عود بلسان، اسارون، حب
 لاس، چریتہ شرین، زعفران، ہرلیک، اگلام، شہدادقن، سفید ہراک، ۴۰ گرام۔ شکر اور شہد ملائے سے
 اس کا وزن تمام دواؤں کے وزن سے ۴ گنا زیادہ وزن ہوگا۔

طریقہ تیاری

زعفران اور مصطکی کے سوائے کل دواؤں کو کوٹ کر نمبر ۶ کی چھلنی سے چھان کر سفوف بنالیا جاتا
 ہے زعفران کو الگ عرق گلاب میں کھل کر لیا جاتا ہے۔ مصطکی کو علیحدہ ہلکے ہاتھ سے کھل کر کے
 سفوف بنالیا جاتا ہے یا تھوڑے گھی میں حل کر لیا جاوے شکر سفید کو آگ پر رکھ کر اس سے ۷۰٪ کا
 قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں شہد ملا کر دوبارہ ۷۰٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں
 زعفران ملا کر گھوٹا جاتا ہے جب زعفران اچھی طرح مل جائے تو تمام ادویہ کا سفوف ملا کر گھوٹتے
 ہیں۔ اور سرد ہونے کے بعد اور آخر میں مصطکی کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اگر مصطکی گھی میں حل
 کر لی گئی ہو تو قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ پھر شیٹے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

اعلیٰ درجہ کی ہاضم دہ ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ معدہ۔ جگر و امعاء کو نفوت عطا کرتی ہے۔
 قبضی اور نزول کے لیے مفید ہے۔ منہ کی بدبو۔ درد کمر و طیرہ کو بھی دور کرتی ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتی
 ہے۔ بلغمی کھانسی اور بواہر میں مفید ہے۔ اگر وقت سے پہلے بال سفید ہو گئے ہوں تو اس کے
 لگاتار استعمال سے وہ صحیح حالت میں آجاتے ہیں۔ موٹاپے کو کم کرتی ہے۔ ضعف ماہ اور ضعف مسنہ
 میں مفید ہے۔

مقتلہ خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام استعمال کریں۔

2۔ جوارش کمونی (JAWARISH-E-KAMUNI)

اجزاء ترکیبی :- زیرہ سیاہ (دشاد زیرہ)، ہلک سلب۔ فلفل سیاہ۔ زنجبیل ہر ایک 50 گرام

یودہ ارمختہ بگولم - قند سفید یا شہدہ کلوگرام - گنے کا سرکہ حسب ضرورت (زیادہ سرکہ نہ لے لے)

طریقہ تیاری

سب سے پہلے زیرہ سیاہ کو سرکہ میں مدد کر لیا جاتا ہے (یعنی دلت بھر سرکہ میں زیرہ سیاہ بھگو رکھیں۔ سرکہ زیرہ میں اچھی طرح جذب ہوگا۔ اس کو سائیر میں سوکھا کر سفوف بنالیں) دوسرے دواؤں کا سفوف بھی بنالیا جاتا ہے اور وہ نمبر کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے۔ شکر کا قوام ۲۵۰ کا تیار کر لیا جاتا ہے قوام میں تمام سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب سرد ہو جائے شیشے یا چینی کے مرنجان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

اصلاح ہضم کرتی معدہ کی بروقت کو درد کرتی اور بھوک لگاتی ہے۔ کاسریاح ہے۔ پیٹ کے درد۔ نفخ ہچکی اور ڈکاروں کے لیے مفید ہے۔ اس کو جموضت معدی۔ نفخ شکم اور قبض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ معدہ کی رطوبت خشک کرنے میں خاص اثر کی حامل ہے۔ زیرہ کی وجہ سے بہ نام رکھا گیا ہے (کون۔ زیرہ سیاہ)

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام۔ صبح و شام۔

3۔ جوارش مصطلگی (JAWARISH-E-MASTAGI)

اجزاء ترکیبی

مصطلگی رومی 5 گرام۔ عرق گلاب 150 مل لیٹر۔ قند سفید 500 گرام۔

طریقہ تیاری

اس کے دو طریقہ ہیں۔ پہلا طریقہ یہ ہے کہ مصطلگی کو لکے کے ہاتھوں سے بایک سفوف بنا کر

عرق گلاب میں شکر ملا کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔
 دوسرا طریقہ یہ ہے کہ ٹھوس سے گھی میں مصطکی کو مل کر لیا جاتا ہے۔ عرق گلاب میں شکر
 ملا کر پچھ 7 کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں مل شدہ مصطکی ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک
 کہ سخت ہو جائے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مقوی معدہ و اسعار ہے۔ معدہ کی بروقت کو دور کرتی ہے۔ منہ میں پانی آنے کو روکتی ہے۔
 جگر کو قوت بخشتی ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ اسہال کو روکتی ہے سلس البول کیلئے بھی مفید ہے ضعف
 معدہ۔ سیلابی لعاب دہن نفخ شکم میں کثرت سے استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام پانی سے استعمال کریں۔

4۔ جوارش آملہ (JAWARISH-E-AMLA)

(اس کا جزو اعظم آملہ ہے)

اجزاء ترکیبی

آملہ 150 گرام - پوست ترنج - صندل سفید مصطکی رومی - دانہ ہیل خورد (الائی)، گلنا فارسی
 ہر ایک 50 گرام قند سفید 1/2 اکلو گرام

طریقہ تیاری

آملہ کو دودھ میں مدبر کر لیا جاتا ہے۔ یعنی آملہ کو دودھ میں کھویا سا بنا کر اس کو گرم
 پانی سے دھویا جاتا ہے اس آملہ کو بانٹھوں سے مل کر پلاسٹک کی چھلنی سے چھاننا جاتا ہے اسے چھنے
 ہوئے آملہ میں شکر ملا کر پچھ 7 کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ باقی تمام دواؤں کا نمبرہ کا سفوف
 حاصل کیا جاتا ہے۔ اس قوام میں تمام سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام دوائیں اچھی طرح مل

بائیں تو شیخے یا چین کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و موانع استعمال

مقوی معدہ - دماغ و احجار ہے۔ دستوں کو روکتی ہے۔ جب آنتوں کی قوت ماسک کروڑھیلا ہے تو اجابتین رک نہیں سکتی ایسی حالت میں اس سے بڑھ کر کوئی دوا مفید نہیں ہے۔ اختلاج قلب میں بھی استعمال کرتے ہیں حیاتیات (C. M. V) کی کو بھی پورا کرتی ہے۔ دل اور جگر کی برسی ہوا گرمی کے دستوں کو بند کرتی ہے۔

مقدار خوراک

5 تاہ اگر ام جوارش صبح و شام پانی سے استعمال کرائیں۔

5۔ جوارش زرغونی سادہ (JAWARISH-E-ZARUNI SADA)

اجزاء ترکیبی

تخم گاجر - تخم کرنس - تخم اسپت (تخم سویا) - نانخواہ (اجماتین دیسی) - بادیان (سوف) - مغز تخم خربوزہ - مغز تخم خیارین، پوست بیج کرنس، لونگ، فلفل سیاہ ہر ایک 30 گرام۔ ماقز قرآ - دارچینی - زعفران۔ مصطکی (عود)، اگر - برباسہ (جو تری) ہر ایک 5 گرام - شہد یا شکر ایک کلو گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر وہ نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ مصطکی کو علیحدہ پس لیا جاتا ہے۔ زعفران عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ مغزیات کو علیحدہ باریک پس کر چھلنی 4 نمبر میں چھان کر سفوف کے ساتھ ملا دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد سکے سفید کا 75 گرام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں حل کی ہوئی زعفران کو ملا دیا جاتا ہے۔ پھر تیار کیا ہوا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفوف اچھی طرح مل جائے۔ آخر میں مصطکی کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے پس جوارش تیار ہے۔ چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

دماغ - جگر - معدہ - مثانہ کو قوت دیتی ہے - تمخہ اور بد ہضمی میں مفید ہے - ریاخ کو خارج کرتی ہے - پیشاب کی زیادتی کو روکتی ہے - مقوی باہ ہے - پتھری کو خارج کرتا ہے - جھڑکا کو قوت دے کر اگر کوئی شخص مسلسل 3 روز تک یہ دوا استعمال کرے تو ایک سال تک طبیب کی ضرورت پیش نہ آئے گی اگر کوئی 10 روز تک مسلسل اس کا استعمال کرے تو کافی قوت باہ محسوس کرے گا - اس دوا کو بنانے کے 40 روز کے بعد استعمال میں لانا چاہیے - لکھا گیا ہے کہ ہر روز تک جو میں دفنا کر رکھنے سے اس کا مزاج بنتا ہے - فیاض کاذب میں کافی مفید ہے - اگر کوئی کڑھ میں مبتلا ہو تو اس کے استعمال سے 5 دن میں گرمی محسوس کرے گا - نیز بار بار پیشاب آنے کی شکایت میں مفید ہے -

معدا خوراک

5 گرام صبح و شام دودھ یا شربت بنوی کے ساتھ (خصوصاً پتھری میں)

6- جوارش انارین (JAWARISH-ANARAIN)

دونوں قسم کے انار (شرین و ترش) اس کے جزو اعظم ہیں -

اجزاء ترکیبی

آب انار شیرین ایک لیٹر - آب انار ترش ایک لیٹر - قند سفید ایک کلو گرام - آب پودینہ میز 150^g
لیٹر - عرق گلاب 50 ملی لیٹر - سفید الطیب 50 گرام - مصطلک رومی 50 گرام - الائچی کلاں 5 گرام - بھوست
ترخ 5 گرام - گلنار فارسی 5 گرام - دانہ ہیل خورد 5 گرام -

طریقہ تیاری

شکر دافن کا سفوف 60 نمبر کی چھلنی سے چھان کر تیار کر لیا جاتا ہے - آب انار شیرین - آب انار ترش - آب پودینہ اور عرق گلاب سب کو ملا کر اس میں شکر ملا کر لیتے ہیں اور اس کا 75% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے - مصطلک کا سفوف مخلوط کر لیا جاتا ہے - قوام میں دیگر دھوئیں

کاسفون ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں مصطلکی کاسفون ملا کر گھونٹے جاتے ہیں۔ جوارش کو شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ جوارش معدہ اور جگر کو قوت عطا کرتی ہے۔ دل کو بھی قوت اور فروغ بخشتی ہے۔ اختلاج قلب کے لیے مفید ہے۔ اسہال کو روکتی ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ صفرا کو دور کرتی ہے۔ متلی اور تھکے کو روکتی ہے۔

مقدار اخراج

5 تا 10 گرام یا حسب ضرورت صبح و شام استعمال کرائیں۔

7- جوارش شاہی (JAWARISH-E-SHAHI)

اجزاء ترکیبی

مرہ بلیسیا 50 گرام۔ مرہ املہ 5 گرام۔ کشنیز خشک 2 گرام۔ دانہ بیل خورد 5 گرام۔ عرق پیوستک یا عرق گاؤرہان، حسب ضرورت۔ قند سفید 250 گرام۔

طریقہ تیاری

مرہات کو مد گھنٹے پانی میں رکھا جاتا ہے۔ صبح صاف پانی سے دھو کر عرق گاؤرہان میں پس کوہ نمبر چلتی سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس میں شکم ملا کر 7 کا قوام تیار کیا جاتا ہے۔ آگ سے اتار کر اس میں خشک دواؤں کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے یہاں تک کہ تمام سفوف مل جائے بعض وقت اس میں سبز رنگ بھی ملایا جاتا ہے تاکہ سبز نظر آجائے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

خفقان۔ نفع شکم۔ سوسوداوی بیماریوں میں مفید ہے۔۔ دل و دماغ کو قوت دیتی ہے۔ اختلاج

دکھو ہرٹ کو دور کرتی ہے۔ تیغیر مودہ کو روکتی ہے۔

مقلد خوراک

5 تاہ 1 گرام صبح و شام۔

معجون (MAJOON)

عجم عربی میں گوندھنے کو کہتے ہیں۔ اس نیم نمند کرب کو جس میں دوائیں پیر کر خمد یا فکر کے توام میں ملائی جاتی ہیں۔ معجون کا نام دیا گیا سب سے پہلے معجون تیار کیا گیا۔ جوارش۔ اطر بفل وغیرہ سب اسی کے قسمیں ہیں۔ ان سب کے بنانے کا طریقہ مشترک اور یکساں ہے۔ اس کا سفوف جوارش کے مقابل میں باریک ہوتا ہے یعنی ۵۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ سب سے پہلے مصر میں اس کا استعمال شروع ہوا۔

۸۔ معجون اردخرما (MAJOON-E-ARD KHURMA)

اجزاء

آردخرما۔ سنگھارہ خشک۔ ضغ عربی ہر ایک ۴۰۰ گرام۔ مغز بادام شیریں۔ مغز چلغوزہ۔ مغز قندق ہر ایک 5۰ گرام۔ مغز بنولہ (ہنہ ذانہ) ۱۰۰ گرام۔ لونگ 5 گرام۔ جاتفل 3 گرام۔ بسباسہ 3 گرام۔ تربخین 5۔ شہد یا شکر 2۰5 کلو۔

طریقہ تیاری

سب سے پہلے خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی ۵۰ نمبر میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مغزیان کو باریک پیس کر چھلنی ۴۰ نمبر سے چھان کر خشک سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ کھجور کا بھی سفوف بنا کر اس سفوف میں ملا لیا جاتا ہے یا کھجور کو لیکر پانی سے دھو کر لٹ بھر پانی میں بھگو کر صبح کو پکا یا جاتا ہے۔ جب کھجور اسی طرح گل جائیں تو ٹھنڈا ہونے پر ان کو ہاتھوں سے خوب ملا کر چھنے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس میں شکر سفید اور ست لیموں ملا کر 75 کا قوام تیار کر لیا

جاتا۔ توام کو آگ سے نیچے اتار کر یہ ٹھنڈا ہونے پر دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ تمام سفوف مل جائے تو شیشے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مقوی باہ ہے۔ جریان اور رقت و سرعہ کی شکایت کو دور کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ مغلط منی اور مقوی باہ ہے کثرت احتلام میں استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

۱۰ گرام صبح و شام ہر دو روز تازہ۔

۹۔ معجون دبیدالورد (MAJOON-E-DABID-UL-WARD)

اجزاء ترکیبی

سنبل الطیب - مصطلکی رومی - زعفران - طباشیر - دارچینی - انڈر میکی - اساروں - قسط شرین - گل غاقت - تخم کفوت - محیطہ ایرانی - لک مغسول - تخم کاسنی - تخم کرمس - زراوند طویل - حب بلبلان - عود (اگر) - قرنفل - بیل خورد - ہر ایک ۱۰ گرام - گل سرخ ۲۰۰ گرام - قند سفید یا شہد ۱۲۰۰ گرام (۱۰۰۰) - چند ادویہ -

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چیلنی نمبر ۸۰ میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد بیکر کا ۷۵٪ کا توام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس توام میں زعفران عرق گلاب میں مل کر کے ملایا جاتا ہے پھر دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا توام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف مل جائے تو اس میں سفوف مصطلکی جو علیحدہ پیس لیا گیا ہے ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ معجون تیار ہونے کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

اس معجون کو ورم مگر - ورم معدہ - ورم رحم و صفت مگر اور صنف معدہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اصلاح مگر کے لیے بے حد مفید ہے۔ بھوک کھولتا ہے۔ برتقان میں خصوصاً مفید ہے۔ کہا جاتا ہے کہ اس معجون کو غلامائے بنی اسیر کے طبیب ابو ابرکات کے ایک شاگرد نے مرتب کیا ہے۔ وہ اس معجون کو ہم وزن سونے کے خصاب سے فروخت کرتا تھا۔

مقدار اخراج

5 تا 7 گرام صبح و شام پانی یا کسی عرق کے ہمراہ۔

۱۱۔ معجون فلأسفہ (MANOON-E-FALASIFA)

اجزاء ترکیبی

مویز منقی 50 گرام - زنجبیل - فلفل سیاہ - فلفل دراز - دارچینی آملہ - پوست بلبیلہ - بیج بابونہ - ناریل - شطرح ہندی - نراوند مدھرج - ثعلب مہری - مغز چلفوزہ - ہر ایک 5 گرام - تخم بابونہ 5 گرام - شکر یا شہد 500 گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغز چلفوزہ اور ناریل کو الگ الگ باریک چھلنی نمبر 40 میں چھان کر سفوف میں ملایا جاتا ہے اس کے بعد مویز منقی کو پانی سے دھو کر اس کو طحیدہ پیسا جاتا ہے یا پانی میں پکا کر ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل چھان کر چھلنے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب منقی کے اس جو شانہ میں شکر ملا کر 75% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف مل جائے بیشیشہ کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مقوی اعصاب اور مقوی باہ ہے اور مادہ تولید کی پیدائش کو بڑھا کر قوت باہ کو بڑھاتا ہے۔ گردہ و مثانہ کو طاقت دیتا اور پیشاب کی کثرت، بالخصوص سردی کے موسم میں ملائت میں ہلکا ہوا پیشاب آنے کو روکتا ہے۔ وجع مفاصل و گھٹیا، اور کر کے درد کو دور کرتا ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام ہمراہ دودھ تازہ -

11۔ معجون سپاری پاک (MADON-E-SUPARIPAK)

اجزاء ترکیبی

خرماس خشک 500 گرام - سپاری چکنی 250 گرام - میٹہ ایلن 150 گرام - مغز بادام 500 گرام -
نشاستہ گندم 250 گرام - صمغ عربی 250 گرام - آرد مونگ 150 گرام، خلد خشک خورد 500 گرام - منہ خشک
350 گرام - نارجیل 350 گرام - ثعلب مصری 50 گرام - دارچینی 50 گرام - لونگ 50 گرام - ہیل خورد
50 گرام - زنجبیل 50 گرام - جوز بوا (جانفل) 25 گرام - گل سپاری 5 گرام - گل پستہ 5 گرام - پوست
ترک پتالہ 5 گرام - پوست ببول 5 گرام - پوست سنکھا بولی 5 گرام - زعفران 50 گرام - مشک 10 گرام -
قند سفید 2 کلو گرام - روغن زرد ایک کلو گرام - دودھ 5 لیٹر -

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغز بادام اور مغزل نارجیل کو کوٹ کر چھلنی نمبر 40 میں چھان کر اس سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ کھجور کا سفوف بھی اس میں ملا جاتا ہے۔ گوند اور نشاستہ کو الگ الگ گھی میں بھون لیا جاتا ہے اور ان کو شکر کے قوام میں ملا لیا جاتا ہے۔ علیحدہ شکر کا 75٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ میٹہ اور سپاری کا سفوف

کو دودھ میں ملا کر پکایا جاتا ہے۔ جب بھویا بن جائے اس میں تھی ڈلی کر دوبارہ بھونا جاتا ہے۔ اس کو قوام میں شامل کر کے پکایا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح پک جائے آگ سے اتار کر عام دلوں کا سنوفا ملا کر دال گھونٹی سے گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں زعفران مرق گلاب میں کھل کر کے شامل کر لیا جاتا ہے۔ اس کو شیخے کے مرتبان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مردوں کے لیے مقوی باہ و دمک ہے۔ عورتوں کے مرض سیلان الرحم اور ضعف رحم کے لیے نہایت مفید ہے۔ استقرار حمل میں مدد دیتا اور وضع حمل کے بعد کی عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

۱۰ گرام صبح و شام دودھ کے ہمراہ استعمال کریں۔

۱۲۔ معجون چوب چینی (MAJDOON-E-CHOB CHINI)

اجزاء ترکیبی

برادہ چوب چینی اعلیٰ ۵۵ گرام۔ جمعیتہ الثعلب ۵۵ گرام۔ تولنجان ۱۰۰ گرام۔ گل گاؤ زبان - ۱۵ گرام۔ سفید بہمن سرخ شقاقل معری۔ ہر ایک ۵۵ گرام۔ ابریشم بریان مغاف (میدہ کلری) ہر ایک ۱۵ گرام۔ جردار۔ ورق نقرہ ہر ایک ۱۰ گرام۔ شہد یا شکر سفید ڈیڑھ کلو گرام۔

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو علیحدہ علیحدہ کوٹ کر چینی منبرہ ۱۰ منہیں چھان کر حسب وزن سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ۷۵۰ گرام شکر کا قوام تیار کرتے ہیں۔ اس قوام میں دواؤں کا سفوف چھوڑا چھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ بد میں ورق نقرہ (چاندی کا ورق) ملا کر معجون کو شیخے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مصفی خون ہے۔ امراض لوزائک۔ آتشک کے اور گٹھا و وجع المفاصل میں بے حد مفید ہے۔ تمام اعضا کے دردوں کو دور کرتی نیز فالج۔ جرب و وجع المفاصل میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام دو دو یا پانی کے ساتھ۔

13۔ معجون سورنجان (NATJON-SURANTAN)

اجزاء ترکیبی

سورنجان شیریں 50 گرام۔ سنائے مکئی 150 گرام۔ زنجبیل۔ زیرہ سیاہ مدبر۔ قلعہ دراز ہر ایک 50 گرام۔ اسام 50 گرام۔ تند سفید 25 کلوگرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد چھ شکر کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو یہ سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھومتے ہیں۔ جب پھر سفوف مل جائے تو سفیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

وجع المفاصل۔ نقرس۔ ورم مفاصل۔ عرق النسا میں مستعمل ہے۔ قبض دور کرتی ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام ہمراہ آب تازہ یا دودھ کے ہمراہ۔

14۔ معجون اذراقی (MUDON-E-AZRAQI)

اجزاء ترکیبی

اذراقی مدبرہ 3 گرام - بنگ گاؤربان 1 ملٹروں - کشیرہ - نارجیل مغز چلنوزہ - ہر ایک 5 گرام -
 دارہیل خود - زرباد - شقاق معری صندل سفید - آملہ بلید سیاہ ہر ایک 5 گرام - عود طری 5 گرام - لونگ
 5 گرام - شکرہ 5 گرام -

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۴۰ میں چھل کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے 75 کا شکر کا
 قوام تیار کر کے اس میں سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے - مغزیات کو ملچیدہ پس کر سفوف میں ملا لیا جاتا
 ہے - جب تمام سفوف اچھی طرح قوام میں مل جائے - شیشے کے مہتابان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

افعال و مواقع استعمال

مقوی اعصاب ہے - اس لیے اس کو فالج - لقوہ - رعبہ - وجع المفاصل - مریع میں اور
 ضعف اعصاب میں استعمال کیا جاتا ہے - موسم سرما میں اس کا استعمال خاص طور سے مفید ثابت
 ہوتا ہے -

مقدار خوراک

3 تا 5 گرام دودھ کے ساتھ یا پانی سے صبح و شام استعمال کریں -

مفرح (MUFARREH)

مفرح یعنی تفریح پیدا کرنے والی دوا - معجون کی وہ قسم ہے جو تصفیہ اذراع و خواص خمسہ باطنہ
 کے لیے استعمال کی جاتی ہے - جس کی وجہ سے قویا و اذراع کو تقویت و تفریح حاصل ہوتی ہے - جو
 دل کو فرحت بخشنے اور طاقت دینے کے لیے مخصوص ہیں -

15۔ مفروح بلرد سادہ (MUFARREN BARID SADA)

اجزاء ترکیبی

بلادہ مندل سرخ ۵۰ گرام - بلادہ مندل سفید ۵۰ گرام - طباشیر - تخم حاض - تخم خرفہ سیاہ - تخم کاسنی - تخم کاہو - تخم صبا ص - کشنیز خشک - تخم خربوزہ - تخم خارین - مغز کدو شیرین - سماق ہر ایک ۲۵ گرام اور شکر سفید ایک کلو ۵۰ گرام -

طریقہ تیاری

مندل سفید اور مندل سرخ کا جو شانہ حاصل کر لیا جاتا ہے - اس جو شانہ میں شکر ملا کر ۷۵ لاقوام تیار کرتے ہیں - اسی قوام میں تمام ادویہ کا نمبرہ کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے - مغزیات کو علیحدہ پس کر نمبرہ کی چمکنی میں چھان لیا جاتا ہے - ان مغزیات کو خشک سفوف میں ملا کر ایک جان کر لیا جاتا ہے قوام میں جب تمام سفوف مل جائے - شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

افعال و مواقع استعمال

یہ گرم مزاج والوں کے دل و دماغ کو طاقت دیتا ہے - اور فرحت بخشتا ہے - دل کی دھڑکن اور وحشت اس کے استعمال سے دور ہو جاتی ہے -

مقدار خوراک

۵ گرام صبح و شام کسی مناسب عرق کے ساتھ کھائیں -

16۔ مفروح شیخ الرئیس (MUFARREN SHAIKH-UL-RAIES)

اجزاء ترکیبی

اگر فرنی ۵۰ گرام - الائچی خوردہ ۵۰ گرام - برگ گاؤ زبان ۵۰ گرام - بلادہ مندل سرخ ۵۰ گرام - بلادہ مندل

سفید 3 گرام۔ طائثرہ 8 گرام۔ بہمن سرخ 8 گرام۔ تخم خرف سیاه 5 گرام۔ تخم کاہو 5 گرام۔ دروزخ حرقی
2 گرام۔ زرنبادہ 8 گرام۔ سرطان سوختہ 5 گرام۔ گل سرخ 75 گرام۔ مغز تخم خربوزہ 50 گرام۔ مغز تخم خیابان 40
گرام۔ مغز تخم کدو شیرین 45 گرام۔ کافورہ 8 گرام۔ بستہ سوختہ محلول۔ اگر گرام۔ مرداریدہ محلول کا گرام ایشیم
مفرصہ 8 گرام۔ شکر ایک کلو 8 گرام۔ انار شیرین 300 گرام۔ رب بھی 300 گرام۔ رب سیب 300 گرام۔
زعفران 8 گرام۔ ورق نقرہ 5 گرام۔

طریقہ تیاری

گل سرخ تک کی تمام دوائی کو کوٹ کر چھلنی نمبر 4 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغزیات
کو الگ کوٹ کر چھلنی نمبر 4 میں چھان کر اس سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ اور کافورہ کو کھل میں ڈال کر
تھوڑے تھوڑے سفوف کے ساتھ کھل کر لیا جاتا ہے جب کافورہ اس سفوف میں اچھی طرح مل جائے
تو سارے سفوف میں ملا دیا جاتا ہے اور بستہ سوختہ محلول اور مرداریدہ محلول کو بھی اسی میں ملا دیا جاتا
ہے۔ اس کے بعد ایشیم مفرصہ کو 25 گرام پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جب پانی ایک چوتھائی حصہ رہ
جائے۔ آگ سے نیچے اتار کر اور ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل کر چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس جوشاندہ میں
شکر۔ رب انار شیرین۔ رب بھی۔ رب سیب کو ملا کر 75 کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں زعفران
کو (جو برق گلاب میں مل کر لیا گیا ہے) ملا نے کے بعد قوام میں دوائی کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر
گھوٹا جاتا ہے اس کے بعد شیخے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مفرح عام جسمانی کمزوری اور منفع قلب دھڑکنے کے لیے نہایت مفید ہے دل کی دھڑکن
اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے۔ تب دق اور سردی بہانوں میں فائدہ ہوتا ہے۔

مقدار خوردہ

5 گرام یہ مفرح تنہا یا کسی مناسب عرق کے ساتھ کھائیں۔

لبوب (LUBUB) مغزیات کو کہتے ہیں (لب بمعنی مغز) لیکن اس کا لبوب ہے

وہ خاص مجموعین ملا ہیں جن میں مخصوصیت سے مغز باہ کیے جاتے ہیں۔ ضعف باہ اور اعصاب رئیسہ کو تقویت دینے والے مرکبات میں اس کا شمار ہوتا ہے۔ لبوب کی ایجا و اطبا مستغیرین کی کوششوں کے ذریعہ منت ہیں۔

۱۷۔ لبوب صغیر (LUBUB-E-SAGHIR)

اجزاء ترکیبی

مغز بادام شیریں۔ مغز اخروٹ۔ مغز حبہ الخضر۔ مغز پیستہ۔ نارچیل تازہ۔ مغز حب الزلم
(*Egyptian Nut*) مغز تنق۔ مغز چالغوزہ۔ مغز حب القفل (حب حب)۔ مغز حبہ
(*seeds*) خشک شمشاد سفید۔ تودی زرد۔ تودی سرخ۔ کنجد معشر۔ بہمن سرخ۔ بہمن سفید۔ قرف
(رنج) زنجبیل۔ فلفل دار۔ عاقر قریا۔ کباب حبینی۔ شقاق مصری۔ ٹونخان۔ تخم جرجر (بالون) تخم پیاز
تخم شلم۔ تخم است اور تخم لمون جلد دوائیں ہم وزن لے کر کوٹ چھان کر سرہ چند شہد خالص کے قوام
میں ملائیں۔

طریقہ تیاری

خشک دواؤں کو کوٹ کر چھپنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیں اور مغزیات کو الگ باریک
پیس کر چھپنی نمبر 40 میں چھان کر خشک دواؤں کے سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ اب شکر سفید کا 75%
کا قوام تیار کر کے نیچے اتار کر اس میں سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف اچھی طرح
مل جائے شیخے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مقوی باہ و مقوی گردہ و مثانہ ہے قوت باہ کو بڑھاتا اور مادہ تولید پیدا کرتا ہے۔

مقلد خوراک

۱۵ گرام صبح تھار دودھ کے ساتھ استعمال کریں۔

۱۸۔ لبوب کبیر (LUBUB-E-KABIR)

اجزاء ترکیبی

نخستہ الثقل۔ نازیل تازہ۔ مغز سر کنجشک۔ خشک ہر ایک ۵ گرام۔ مغز پستہ۔ مغز بادام۔ مغز خندق۔ مغز حبثہ المنہرا۔ مغز اخروٹ۔ مغز چلغوزہ۔ مغز بادام ہا۔ رویان۔ خولنجان شقائق معری۔ بہن سرخ۔ بہن سفید۔ تودری سرخ۔ تودری زرد۔ بخیل۔ کنجد مغز۔ دارچینی ہر ایک ۵ گرام۔ خراطین مصفی۔ سورنجان۔ بوزیدان۔ پودینہ خشک ہر ایک ۵ گرام مایہ شتر اامری ۵ گرام زعفران ۵ گرام۔ مصطکی۔ سنبل الطیب۔ سعد کوفی۔ قرفل۔ کیاب پیچی۔ زرد باد۔ حبثہ ثقل۔ تخم گدڑ۔ تخم پیاز۔ تخم توب۔ تخم شلغم۔ تخم سپت تخم ہیلون کونج، جوز ہوا۔ بیباسہ۔ اشدہ۔ فلفل دراز۔ اگر دعود نوی، عنبر بریک ۱۰ گرام۔ مشک ۱۰ گرام۔ ورق طلاء ۵ گرام۔ ورق نقرہ ۵ گرام قند سفید دو کلوہ ۵ گرام۔

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۶۰ میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اور مغزیات کو الگ کوٹ کر چھلنی نمبر ۶۰ میں چھان کر خشک دواؤں کے سفوف میں ملا کر دوبارہ کوٹا جاتا ہے۔ اب خشک کا ۷۵٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ زعفران۔ مشک کو علیحدہ عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح حل ہو جائے تو قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اس کے بعد تمام سفوف ملا کر اچھی طرح گھوٹا جاتا ہے آخر میں عنبر کا سفوف ملا یا جاتا ہے یا گھی میں حل کر کے قوام کے وقت ملا لیا جاتا ہے آخر میں گھوٹے وقت چاندی اور سونے کے ورق ملا دئے جاتے ہیں۔ اچھی طرح گھوٹے کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔ مصطکی کا سفوف علیحدہ تیار کر کے آخر میں ملا لیا جاتا ہے جب کہ دوا ٹھنڈی ہو۔

افعال و مواضع استعمال

ضعف باہ۔ ضعف اعصاب۔ قلت منی۔ ضعف قلب و دماغ۔ ضعف کلیہ و مثانہ

احد وقت منٹ میں استعمال کرتے ہیں۔

یونانی دواؤں میں یہ بیش بہا لبوب ہے جو دماغ و اعصاب اور گردوں کو طاقت دیتا ملاہ تولید پیدا کرتا اور قوت باہ کو بڑھاتا ہے۔ عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام لبوب صبح نہار دودھ کے ہمراہ۔

باب ششم

(KHMIRAH).

خمیرہ

(خمیرہ جمع ہے) خمیرہ اس مرکب کو کہتے ہیں جو کسی ایک یا چند دواؤں کے جو شانہ میں شکر ملا کر قوام بنا کر گھوٹا جاتا ہے۔ خمیرہ کا قوام شربت سے گانٹھا یعنی چمہ رکھا جاتا ہے۔ جبکہ شربت کا قوام ۱/۴ ہوتا ہے۔

شکر کے ساتھ ست لیوں ملا کر گرم کیا جاتا ہے جس سے قوام ہمیشہ یکساں قائم رہتا ہے۔ آخر میں ست لیوں ملایا جاتا ہے جس سے قوام محفوظ رہتا ہے۔ پھیپھوند وغیرہ آنے کا اندیشہ نہیں رہتا ہے جس کو بحیثیت کافنڈ (Reserve tives) استعمال کرتے ہیں۔ خمیرہ کو گھونٹنے سے اس میں اجزاء ہوا کے مل جانے سے اس کی رنگت تبدیل ہو جاتی ہے۔ اور وہ خمیر کے مانند پھول جاتا ہے۔ اس لیے اس کو خمیرہ کے نام سے موسوم کیا جاتا ہے۔ تمام خمیرے تقویت اعضا و ریسہ خصوصاً قلب و دماغ کے لیے مخصوص ہیں۔ اسے اطباء ہند کی ایجاد بتایا جاتا ہے جو اسرار کی فرمائش پر تیار کیے جاتے تھے۔

چند مشہور مرکبات کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خوراک۔

۱۔ خمیرہ گاؤزبان غنبری جواہر والا (KHAMIRAH GAUZABAN AMBARI JAWAHAR WALA)

اجزاء ترکیبی۔

برگ گاؤزبان، برگام، گل گاؤزبان، کشنیز خشک، بادرنجبویہ، آیریشیم، بہمن سفید، بہمن سرخ، صندل سنہ، تخم بالنگو، تخم ذرخشک، یا تخم ریان، ایکہ، اگلوم، قند سفید، لکڑی

شکر ایسڈ ۵ گرام۔ شہدہ 25 گرام۔ ورق طلا۔ ورق نقرہ۔ مروارید محلول۔ یا قوت محلول۔ زہرہ محلول۔ زہرہ محلول۔ غنبر ہر ایک 5 گرام۔

طریقہ تیاری

پہلے ۱۰ دواؤں کو ویٹریانی میں خوب پکایا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی 2 لیٹر رہ جائے اب اس کو گرم حالت میں چھانی میں روی بچا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں شکر ملا کر پکایا جاتا ہے۔ شکر کے ساتھ شکر ایسڈ میں ملا لیا جاتا ہے۔ جب ایک جوش آجائے تو آگ سے نیچے اتار کر دیکھ کر پڑے میں چھان کر صاف جوشاندہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ پھر دوبارہ اس جوشاندہ کو آگ پر رکھ کر نمبر 9 فیصد کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں ست لوبان 5.5 گرام تھوڑے پانی میں مل کر اس قوام میں ملا لیا جاتا ہے۔ جب دوبارہ قوام درست ہو جائے تو نیچے اتار کر گھونٹنے (ڈبائی) سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفید ہو جائے۔ جب خمیرہ سخت ہو جائے تو آخر میں تمام اجزاء کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اس کے بعد آخر میں غنبر کا سفوف اور چاندی کے ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ تمام خمیرے میں مل جائے۔ شیخے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ دل و دماغ اور ذہن و حافظہ کو قوت دیتا ہے۔ فرحت بخشتا ہے۔ دل کی دھڑکن۔ گھبراہٹ اور خیالات کی پریشانی کو دور کرتا ہے۔ بینائی کو بڑھاتا اور دماغی کمزوری سے ہونے والے درد سراور عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام یا بوقت ضرورت استعمال کریں۔ کھٹی چیزوں سے پرہیز کریں۔

2۔ خمیرہ آبریشیم حکیم ارشد والا (KHAMUR M ABRESHAM MAKEEM ARSHAD WALA)

اجزاء ترکیبی :- آبریشیم مقرض ۵۰۰ گرام۔ سنبل الطیب۔ پوست ترنج۔ مصطکی رومی۔ قرنفل۔

وانہ ہیل خود۔ ساذج ہندی۔ برادہ صندل سفید۔ عموداگر، ہرلیک 5۔ 5 گرام۔ عرق کافور بنان۔ عرق گلاب۔ عرق بید مشک۔ آب سیب۔ آب انار شیرین۔ آب بھی شیریں۔ ہرلیک 100 اصلوٹ۔ آب بلان (برسات کا پانی) 2 میٹر۔ شہدہ 5 گرام قند سفید ایک کلو۔ عنبر 5 گرام۔ ورق طلا 5 گرام۔ ورق نقرہ 5 گرام۔ مروارید محلول 5 گرام۔ یا قوت محلول یشب سبز محلول۔ کبریا محلول۔ مر جان محلول ہر ایک ایک گرام۔ مشک 5 گرام۔ زعفران 5 گرام۔

طریقہ تیاری

1 تا 4 اجزاء کو ایک ملل کی بوتلی میں باندھ کر 2 گھنٹے تک تمام عرقیات میں بھگو کر رکھا جاتا ہے۔ دوسرے دن جوش کے کراس کا جوشاندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ اس میں شکر ملا کر 20 گرام کا قوام حاصل کیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے اتار کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے زعفران کو عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ قوام جب درست ہو جاتا ہے تو اس وقت اس میں ملایا جاتا ہے۔ تمام حجریات اور مشک وغیرہ کو آخر میں گھوٹتے وقت ملایا جاتا ہے۔ آخر میں چاندی کے ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام اجزاء خمیرہ میں مل جائے اس کو مشین سے برتن میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ خمیرہ اعصاب رئیسہ۔ دل و دماغ اور جگر کو طاقت دیتا ہے۔ دل کی کمزوری کو دور کرنے کے لیے خاص طور پر مفید ہے۔ دل کی گھبراہٹ و دھڑکن اور خیالات کی پریشانی اس کے استعمال سے دور ہو جاتی ہے۔ بیماری سے اچھا ہونے کے بعد جو ضعف و نقاہت باقی رہ جاتی ہے اس کے ازالہ کے لیے بہت اچھی چیز ہے۔ مابجھولیا۔ خفقان ضعف اعضاء رئیسہ ضعف عمری کے لیے مخصوص دوا ہے۔

مقدار خوراک

3 تا 5 گرام صبح کو دودھ کے ساتھ استعمال کریں۔

3۔ خمیرہ بنفشہ (KHAMIRAH BANAFSHA)

اجزاء ترکیبی

گل بنفشہ ایک حصہ، قند سفید 3 حصہ۔ گل بنفشہ کو 2 لیٹر پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی ایک لیٹر رہ جائے۔ اب اس کو کپڑے اور روئی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اور شکر سفید ملا کر آگ پر پکایا جاتا ہے۔ جب شکر مل ہو جائے تو دوبارہ دبیز کپڑے میں چھان لیا جاتا ہے۔ آگ پر رکھ کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب 70° کا قوام حاصل ہو جائے تو نیچے اتار کر پھر گھومنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ بادی رنگ کا ہو جائے۔ بس خمیرہ بنفشہ تیار ہے۔ شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ خمیرہ قبض کو دور کرتا ہے دماغ میں تازگی لاتا صفر کو خارج کرتا اور ہر قسم کے بخاروں اور نزلہ و زکام، کھانسی، دمہ اور سینہ کے دوسرے امراض میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

20 گرام تا 40 گرام گرم پانی یا عرق بادیان کے ساتھ ملا کر دیں۔

4۔ خمیرہ گاؤزبان سادہ (KHAMIRAH GAUZABAN SADA)

اجزاء ترکیبی

گاؤزبان 5 گرام۔ گل گاؤزبان 50 گرام۔ کشنیز خشک آبدیشم۔ بہن سرخ۔ بہن سفید۔ مندل سفید۔ تخم بالنگو۔ تخم بھین۔ باد بخارہ، ایکہ 10 گرام۔ قند سفید ایک کلو 5 گرام۔ شکر ایسڈ (دست لیوں) 4-5 گرام۔

طریقہ تیاری

سب دواؤں کو 5 لیٹر پانی میں گھونٹے تک جھک کر رکھا جاتا ہے۔ صبح جوش دیا جاتا ہے یہاں تاکہ لیٹر پانی رہ جائے۔ اب اس کو گرم حالت میں چلتی نمبر 4 پر روٹی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں شکر اور سرکہ ایسے ملا کر چند منٹ جوش دیا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ ملل کے کپڑے میں چھان کر پچھلے کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں سوڈیم بنزویٹ (دست لوبان) ملا کر قوام کو دوبارہ درست کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے اگ سے نیچے اتار کر گھونٹنے (ڈابی) سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفید ہو جائے۔ بر نمبرہ تیار ہے شیخے کے مریبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ خیرہ، نفع قلب، ضعف دماغ، ضعف بصارت، خفقان، مایوسی میں استعمال کرتے ہیں۔ خیالات کی پریشانی اور دل کی دھڑکن میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

10 تا 15 گرام ہر روز پانی یا دودھ صبح کے وقت کھاتیں یا حسب ضرورت استعمال کریں۔

5۔ خمیرہ مروارید (KHAMURAH MARWARID)

اجزاء ترکیبی

عود غرق، صندل سفید، گاؤ زبان، مرجان محلول، مصطکی رومی، کھربا محلول ہر ایک 10 گرام۔ مروارید محلول، زہر مہرہ محلول، یاقوت محلول ہر ایک 20 گرام۔ عرق بید مشک ایک لیٹر عرق گلاب ایک لیٹر عرق گاؤ زبان ایک لیٹر۔ شربت سیب 500 ملی لیٹر۔ شکر ایک کلو۔

طریقہ تیاری

سب سے پہلے ابریشم کو کاٹ کر صاف پانی سے دھو کر اس میں صاف پانی ملا کر ایک ہنتر

نیک صفا صبح وشام گرم کیا جاتا ہے۔ ایک ہنٹ کے بعد اس میں خود فرقی مندل سفید ملا کر جوش دیا جاتا ہے اس گرم جوشاندہ میں گاؤ زبان کو جو علیحدہ سبک دیا گیا تھا ملا کر تمام جوشاندہ کو روٹی بھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ میں عرق کلاب۔ عرق کیوڑہ وغیرہ ملا کر پھر اس میں شکو ملا کر زہو کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں شربت سیب ملا کر دوبارہ زہو کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے آگ سے اتار کر نیچے رکھ کر گھوٹنے سے گھوٹا جاتا ہے۔ جب غیرہ سخت ہونے لگے اس وقت تمام مہربات کا سفوف (جو عرقیات میں محلول بنایا گیا ہے) ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں چاندی کا ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ کیشیے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

دل و دماغ کو قوت بخشتا ہے۔ خفقان و حشت اور حرارت کو زائل کرتا ہے۔ موتی ہرو چمپک اور بیماری کے بدی کزوری میں مفید ہے۔ اختلاج قلب۔ دل کی کزوری میں خاص طور سے استعمال کیا جاتا ہے۔ یعنی مراض قلب کی خاص دوا ہے۔

مقدار خوراک

3 تا 5 گرم صبح وشام دودھ یا کسی پھل کے رس کے ساتھ استعمال کریں۔

لعوق (LAUQ)

لعوق عربی میں چاٹنے کو کہتے ہیں۔ چونکہ یہ مرکب چینی کی طرح چاٹ کر استعمال کیا جاتا ہے اس لیے اس کو لعوق سے موسوم کیا گیا۔ اس کو چاٹ کر استعمال کرنے کی وجہ یہ ہے کہ اس کی افادیت نکالتے نفس کے ساتھ مخصوص ہے۔ چند مشہور لعوقات کا طریقہ تیلری واجرا ترکیبی درج ہے

6- لعوق سپستان (LAUQ-E-SIASTAN)

اجزاء ترکیبی

سپستان محورو ۵۰۰ گرام۔ عناب دلائی ۵۰ گرام۔ کوکنارے 35 گرام۔ اہل اسوس 5 گرام۔

ہر سیاوشان۔ تخم غلطی۔ تخم خبازی ہر ایک ۱۰ گرام۔ بہدانہ ۵ گرام۔ قند سفید ایک کلو۔ شیرہ طربا نام ۵ گرام۔ شیرہ تخم خشتاش ۵ گرام۔ کتیرا گوند۔ صبح عربی۔ رب اسوس ہر ایک ۵-۵ گرام۔

طریقہ تیاری

سب سے پہلے آٹھ دواؤں کو چار لیٹر پانی میں جوڑ دیا جاتا ہے۔ جب اُدھا پانی رہ جاتا ہے تو کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس جو شانہ میں شکر سفید ست لیٹوں ملا کر گرم کیا جاتا ہے جب شکر حل ہو جائے دوبارہ کپڑے سے چھان کر آگ پر رکھ کر چڑھ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے جب قوام بننے کے قریب ہو تو اس میں سوڈیم بنزویٹ (ست لوبان) پانی میں حل کر کے ملا یا جاتا ہے۔ پھر اس میں شیرہ مغز بادام۔ شیرہ خشتاش ملا کر قوام کو دست کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں گوند کتیرا رب اسوس کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ لعوق تیار ہے۔ چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

نزلہ۔ زکام اور سعال مزمن میں استعمال کیا جاتا ہے کھانسی کی شدت کو کم کرتا ہے۔ دہر میں یہ لعوق گاؤ زبان کے عرق میں جو سفوف دے کر پلانے سے دہر کا دورہ کم ہو جاتا ہے۔ بلغم کا اخراج بہولت ہونے لگتا ہے۔

مقدار خوراک

۱۵ تا ۲۵ گرام لعوق صبح و شام یا ضرورت کے وقت عرق گاؤ زبان میں جو سفوف دے کر پین یا کھانسی کے وقت ۱۰-۱۵ گرام دن میں ۳-۴ دفعہ چائیں۔

7- لعوق خیائرشبر (LAWA-E-KHAYR SHBR)

اجزاء ترکیبی

سیتون ڈیڑھ کلو۔ اصل اسوس ڈیڑھ کلو۔ مغز بادام خیائرشبر کلو۔ کتیرا ایک کلو۔ قند سفید کلو۔

طریقہ تیاری

سپستان اور اصل اسوس کو 8 لیٹر پانی میں رات بھر بھگو کر رکھا جاتا ہے۔ صبح جوش دیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ کو چھان لیا جاتا ہے۔ اس گرم جوشاندہ میں مغز املتاس ملا کر ہاتھ سے خوب دبا جاتا ہے۔ اس کے بعد کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ میں شکر اور ست لیموں (فی کلوز 3 گرام کے حساب سے)۔ ملا کر شکر حل ہونے کے بعد دوبارہ چھان لیا جاتا ہے۔ اور 80°F کا تمام تیار کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں سوڈیم سیز ویٹ (دست لوبان)۔ ڈیڑھ گرام فی کلوز شکر کے حساب سے ملا کر دوبارہ قوام درست کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد آگ سے نیچے ۶۰°F کرکھو جاتا ہے۔ اور آخر میں کثیرا کثیرا سفوف ملا کر گھومیں۔ لعوق تیار ہے۔ چینی یا شیشے کے مہتابان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

افعال ومواقع استعمال

نزلہ زکام اور کھانسی میں مفید ہے۔ سینہ کو بلغم سے صاف اور قبض رفع کرتا ہے۔

مقدار خوراک

۱۰۔ اگر ام صبح وشام نیم گرم پانی یا مناسب عرق جو شانہ میں ملا کر پیائیں۔

8-لعوق پادام (LAUQ-E-BADAM)

اعزاء ترکیبی

گوند بھول - مغز بادام شیرین - نشاستہ گندم ہر ایک 250 گرام - مغز کدو شیرین 30 گرام
شکر سنبلہ 3 کلو -

طریقہ تیاری

خشک دواؤں کو یلحہ و کوٹ کر چھپنی نمبر ۱۰ میں چھان کر صفوف تیار کریں۔ مفر یا دام او

مغز کو لگ بلیک پس کر چینی بنیو سے چھان دیا جاتا ہے اور خشک سفوف میں ملا دیا جاتا ہے۔ اب شکر پانی ملا کر پیو کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچا آکر اس میں جلا سفوف ملا کر گھٹا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

علق اور مغز کی خشونت اور خشک کھانسی میں مفید ہے۔

مقدار و خوراک

۱۰۰ گرام لعوق دن میں 3 بار چلائیں۔

۹۔ لعوق کتاں (LAUQ-E-KATAAN)

ایزیز ترکیبی

اسی دکن 125 گرام۔ روغن اسی 75 گرام۔ فکر ڈیوہ کلو۔

طریقہ تیاری

اسی کو نیم کوفہ کر کے ایک لیٹر پانی میں جو ش دیا جاتا ہے۔ جب آدھا پانی رہ جائے شکر سفید۔ ست لیوں ملا کر پکایا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے اس جو شانہ کو آگ پر دیکھ پیو کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچا آکر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ جب رنگت سفید ہونے لگے تو اس میں روغن اسی شامل کر کے اور گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ بالکل سفید ہو جائے اس کے بعد شیخے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ لعوق دم شش میں بعد مفید ہے۔ دم میں استعمل کرتے ہیں بلغم کو سینہ سے خارج کرتا ہے

مقدار خوراک

۱۰-۱۵ گرام لعوق دن میں تین بار چائیں۔

۱۰-لعوق ضیق النفس (LAUQ-E-ZIEKHUNNUFS)

اجزاء ترکیبی

اسی نیم بریان ۲۵۰ گرام - ابرسا ۲۵ گرام - چھوڑ ۵۰ گرام - گوند بولہ کتیر سفید - منفر باؤم فری
منفر اشرٹ ہر ایک ۲۵-۲۵ گرام - شکر سفید ڈیڑھ کلو دھن اسی ۱۰۰ گرام -

طریقہ تیاری

اول پانچ دواؤں کو کھٹ کر چھلنی بزر ۵۰ میں چھان کیا جاتا ہے۔ اس قوام میں اسی کا تیل ملا کر گھولیں۔ اس کے بعد تمام سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ لعوق تیار ہے۔ بھیش کے مرتبہ میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

دم (ضیق النفس) میں بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک

۱۰-۱۵ گرام لعوق دن میں تین بار چائیں۔

دوا المسک معتدل جو اہر والی (DAWA-UL-MISK MUTADIL JAWAHAR WALI)

اجزاء ترکیبی

نیشک ۵۰ گرام - طباشیر - مندل سفید - مندل سرخ - کشینز خشک - گل گاؤ زبان - املہ

تخم خرفہ سیاه - ہر ایک ۱۵-۱۵ گرام - گل سرخ - آبریشم - دارحینی - بہن سفید - بہن سرخ - دودغ
عقربی ہر ایک ۱۰ گرام - عود غرق - بلور نمبو بہ - مصطکی - اشہ (چھریلا) دانہ ہیل خورد (الانچی) ہر ایک
۵-۵ گرام - آب سیب شیرین ۲۱۰ ملی لیٹر - شہد ۴۲۵ گرام - قند سفید ۴۲۵ گرام - مروارید محلول
۱۰ گرام - کھربا محلول ۱۰ گرام - عرق کیوڑہ حسب ضرورت - مشک ۲ گرام - عنبر اشہب ۲ گرام - زعفران
۷ گرام - ورق نقرہ ۱۰ گرام -

طریقہ تیاری

آبریشم مقررہ کے سو اپیلی جلد دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۵۰ سے چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے
آبریشم کا علیحدہ جوشاندہ حاصل کریں یا اس کا بھی سفوف بنالیا جاتا ہے اگر جوشاندہ میں تو اس جوشاندہ
میں عرق کیوڑہ ملا کر شکر اور نست لیموں ملا کر ۷۵٪ کا قوام حاصل کر لیں - زعفران کو الگ عرق گلاب
میں پس کر رکھ لیا جاتا ہے - عنبر کا سفوف علیحدہ تیار کیا جاتا ہے - یا گھی میں حل کر لیا جاتا ہے - جب قوام
۷۵٪ کا تیار ہو جائے تو ست لویان ملا کر ۱۰-۱۵ منٹ تک گرم کیا جاتا ہے - جب قوام درست ہو جائے
اگ سے نیچے اتار کر اس میں زعفران ملا کر گھوٹیں اس کے بعد تمام سفوف اور تجربیات کا سفوف
ملا کر گھوٹا جاتا ہے - سب سے آخر میں چاندی کا دھنن ملا کر گھوٹ کر مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

انغال و مواقع استعمال

خفقان - مرق - ضعف کبد - ضعف قلب اور ضعف معده میں بے حد مفید ہے - یہ ایک جزلی نامک
ہے جو اعصاب ریسہ - دل - دماغ - جگر کو طاقت دیتی ہے - بیماریوں سے پیدا ہونے والی کمزوریوں اس
کے استعمال سے بہت فائدہ ہوتا ہے - دل کی دھڑکن اور گھبراہٹ بھی جلدی رہتی ہے - خون کی پیداوار
کو بڑھاتی ہے - سرد امراض میں بے حد مفید ہے -

مقدار خوراک

3 تا 5 گرام دو دفعہ کے ساتھ -

عدلان استعمال - قابض - باہی - فداؤں اور کھٹی چیزوں کے کھانے سے پرہیز کریں -

باب ہفتم

الف۔ چند مشہور شربتوں کے اجزاء طریقہ تیاری استعمال و مقدار خوراک
 شربت۔ حکیم فیثا غوث کو شربت کا موجد بیان کیا جاتا ہے۔ شربت اس سیال
 شیرین مرکب کو کہتے ہیں جو میوہ جات کے پانی مثلاً آب انگور، آب انار، آب سیب، وغیرہ
 یا ادویہ کے خسیاندہ سے بنایا جاتا ہے اور شکر معری ملا کر قوام بنا دیا جاتا ہے۔ شربت بنانے
 سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ متغی ہونے والی اور بگڑنے والی چیزیں مثلاً تازہ میوہ جات کے رس
 اور ادویہ خسیاندہ شکر کے قوام کی وجہ سے بگڑنے سے محفوظ ہو جاتے ہیں۔ نیز ادویہ قویں
 اور قابل حل مادہ میں معلق رہتی ہیں۔ اس لیے بدمزہ چیزوں کی بدمزگی کی بھی بہت حد تک اصلاح
 ہو جاتی ہے۔ شربت کی شکل میں جو ادویہ قوام کے اندر محلول یا معلق ہوتی ہیں ان کے استعمال
 میں یہ سہولت ہے کہ اسے پانی یا عرق میں ملا کر پلایا جاسکتا ہے۔

اگر شربت میوہ جات آبدار مثلاً انگور، انار، سیب وغیرہ کا بنا نا ہو تو ان کا رس (پانی)
 نکال کر اس سے تین گنی شکر ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔ اگر ایسے میوہ جات کا شربت بنا نا ہو
 جن کو بھرنے سے پانی نہیں نکلتا جیسے آلو بخارا، املی، زرشک وغیرہ وہ اگر شریں ہوں مثلاً
 عناب، انجیر وغیرہ ان کو پانی میں بھگو کر ان کا شیرہ نکال کر شربت بنایا جاتا ہے۔ تو ان کو پانی میں چوش
 دے کر حل کر کے چھان لیں پھر اس میں شکر ملا کر قوام بنائیں۔

خشک ادویہ کا شربت

اگر خشک ادویہ کا شربت بنا نا ہو تو ادویہ سے آٹھ یا دس گنا پانی میں رات کے وقت بھگو کر

زنجیں اور صبح کے وقت جو شش دین اور جب عین صبح پانی پانی رہ جائے تو معمولی طور پر مل کر کھائیں
کی صافی میں چھان لیں اور دو چھدرا سہ چندرا کم و بیش شکر ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔

اگر لبوبہ، مغزیات، اکاش، بنانا ہو تو ان کا شیرہ بنا کر شربت بنایا جائے۔ اگر شربت فولاد
بنانا ہو تو برادہ آہن کو حوضات کے قشرہ کے ساتھ چینی کے ظرف میں ترکہ کے چند روز تھات
الٹاب میں رکھا جائے تاکہ اجزاء آہن۔ اس عرق میں مل ہو جائیں۔ اس کے بعد شکر کا اضافہ کر کے
شربت کا قوام تیار کر لیا جائے۔ اگر شربت میں جزیات شامل کرنا مطلوب ہو تو جزیات کے
سحق میں مہالہ کیا جائے۔ ایسے شربت کا قوام مجموعہ کے قوام کے مانند رکھا جائے تاکہ بحر امیر
رہ سکے۔ اگر شربت میں کثیر ادم الاخوین وغیرہ جیسی صلی نہ ہونے والی دوائیں ملائی ہوں تو ان
کو شربت کا قوام تیار ہونے پر نیچے اتار کر اور بہت باریک پس کر ملانا چاہیے۔ اگر لعاب پیدا ہو تو
شربت ہی میں ملا کر گرم کر لینا چاہیے اور کچھ فوفوں سے بچانے کے لیے ست لوبان ملا جاتا
ہے۔ جس سے دوا خراب ہونے نہیں پاتی ست یسوں ملانے سے شکر کا محلول گلوکوز اور فکٹوز
میں بٹ جاتا ہے۔ جس کی وجہ سے کچھ صند کو پھٹنے پھوٹنے کا موقع نہیں ملتا۔ یعنی شہد کے خواص
پیدا ہو جاتے ہیں۔

ظرف شربت

جس برتن میں شربت رکھنا ہو تو اسے بالکل خشک ہونا چاہیے اگر ذرا بھی نمی ہوگی تو اس
میں بہت جلد کچھ صند کی لگ جانے اور خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔ شربت رکھنے کے
لیے دھات کا برتن نہ ہونے چاہیے اس کے لیے شیشے یا پتھر کے برتن بہتر ہوتے ہیں۔
شربت کے پک جانے کے بعد کسی قسم کی رطوبت یا پانی کا قطرہ نہ ملنا چاہیے ورنہ بگڑ جانے
کا اندیشہ ہے۔ نیز گرم شربت گرم کیے ہوئے ظرف میں بھر کر فوراً بند کر دیئے جائیں تو وہ عرصہ
تک بگڑنے سے محفوظ رہتے ہیں۔

قوام شربت

شربت کا قوام جس قدر گاڑھا ہو گا اسی قدر زیادہ عرصہ تک خراب نہ ہوگا۔ قوام کے پختہ
ہونے کی علامت یہ ہے کہ اس کا قطرہ جساں گرایا جاتا ہے وہ گول رہتا ہے پھیلتا نہیں۔

ایک دو قطرہ ملا کر کے انگلی سے اٹھائیں۔ اگر اس میں سے تار نکلیں تو سمجھ لیں کہ قوام بخار ہو گیا ہے۔

شریت تیار ہونے کے بعد غلامین کے کپڑے سے جہان میں شیشے میں بھر لیں۔ برش فارما کو پیاس میں جو شریت کا مہیار مقرر کیا گیا ہے وہ 60 فیصد ہوتا ہے اور 5 گرام شکر میں 5 گرام پانی ہوتا ہے۔ یہ معیاری شریت ہے۔ لیکن یونانی لادویہ کا شریت 70 فیصد کا ہوتا ہے تمام شریت علاج کے دوران بدرقہ کے طور پر دوسرے مناسب دواؤں کے ساتھ استعمال کیے جاتے ہیں۔

شریت عناب (SHARBAT-E-UNNAB)

اجزائے ترکیبی

عناب دلائی 5 گرام شکر سفید ایک کیلو

طریقہ تیاری

عناب دلائی کو نیم کوب کر کے 12 گھنٹوں تک بھگو رکھیں صبح کو جوش دیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے تو آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مل کر کپڑے میں چھان لیں تھوڑی دیر بعد دوسرے برتن میں چھنار کھیں اور اس میں روٹی بچا کر دوبارہ چھانیں۔ اب اس میں شکر سفید اور ست لیون 10 گرام فی کیلو شکر، ملا کر گرم کریں تھوڑی دیر کے بعد جب شکل مل جائے تو کپڑے میں چھان لیں تاکہ شکر میں کا کچرا دھیرہ صاف ہو جائے دوبارہ آگ پر رکھ کر قوام تیار کریں پلوں جو میل آئے کھیر سے صاف کریں آخری قوام کے وقت ست لیون 5 گرام فی کیلو شکر، پانی میں حل کر کے ملا لیں پھر دس پندرہ منٹ تک گرم کریں جب 70 فیصد کا قوام حاصل ہو آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ اس کے بعد کپڑے میں چھانیں اور بوتلوں میں بھر رکھیں لکھیں فوٹ - ست لیون قوام کو درست رکھتا ہے اور سخت نہیں ہونے دیتا شکر کو کھوکھلا کر فکٹوز میں تبدیل کرتا ہے۔ ست لیون بچھوند وغیرہ سے محفوظ رکھتا ہے اور محافظ کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ خون کو صاف کرتا ہے خون کی جگہ گرمی اور اس کی جوش کو تسکین دیتا ہے اور سینہ کے امراض کما می وغیرہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ فشار الدم۔ سعال کاف خاص شربت ہے۔

مقدار و خوراک

20 تا 50 ملی لیٹر پانی یا کسی عرق یا ماہ الجبین کے ساتھ استعمال کرے۔

2. شربت نیلوفر (SHARBAT-E-NILOFAA)

اجزاء ترکیبی

گل نیلوفر 125 گرام۔ شکر سفید ایک کلو

طریقہ تیاری

گل نیلوفر کو آٹھ گنا پانی میں رات بھر بھگو رکھیں۔ صبح کو جوش دیں جب پانی آدھا رہ جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور چھلنی پر روئی لگا کر چھان لیں۔ اس جوشاندہ میں شکر اور ست لیہوں کو ملا کر گرم کریں۔ پھر دوبارہ شکر حل ہونے کے بعد کپڑے سے چھان لیں۔ آگ پر رکھ کر حسب طریقہ شربت عذاب 70٪ کا قوام تیار کر لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

یہ شربت صفرائی تیزی کو کم کرتا بدن کی بڑھتی ہوئی گرمی کو تسکین دیتا اور پیاس کو بجھاتا ہے۔ صفراوی بخاروں اور ضعف قلب میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

۵۰ تا ۷۵ ملی لیٹر شربت ٹھنڈے پانی میں ملا کر پلایا جاتا ہے۔

۳۔ شربت بزوری معتدل (SHARBAT-E-BAZURI
MUTADIL)

اجزائے ترکیبی

بیج کاسنی ۵۰ گرام۔ بیج بادیان۔ تخم کاسنی۔ تخم کلڑی۔ تخم حیارین۔ تخم خربوزہ خارشک
خور دہر ایک ۵۰ گرام۔ قند سفید ۵۰۰ گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو نیم کوب کر کے ایک پانی سے دھولیں اور رات بھر چار گنا پانی میں بھگو
کر رکھیں صبح کو چوش دیں یہاں تک کہ پانی آدھا رہ جائے۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار لیں
اور ٹھنڈا ہونے پر مل چھان کر تھوڑی دیر کے بعد دوسرے برتن میں چھلنی رکھ کر اس پر روئی
بچھا کر دوبارہ چھائیں پھر اس جو شانہ میں شکر اور ست لیوں ملا کر حسب دستور قوام تیار
کر لیں سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

حیات مرکبہ۔ احتاس طمٹ و بول میں استعمال کیا جاتا ہے۔ جگر گردہ اور مثانہ کو
پیشاب لاکر صاف کرتا ہے۔ جگر کی گرمی سے بننا رہتا ہے تو اس کو دور کرتا ہے۔ پیشاب
کی جلن کم ہوتی ہے۔

مقدار خوراک

۵۰ تا ۷۵ ملی لیٹر شربت کسی مناسب مرق یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

شربت دینار (SHARBAT-E-DINAR)

اجزائے ترکیبی

پوست قح کامنی۔ 40 گرام۔ تخم کنوٹ 10 گرام۔ تخم کامنی 70 گرام۔ غنچہ گل سرخ 70 گرام
ریونہ چینی نیم کوفتہ 50 گرام۔ گل نیلوفر 40 گرام۔ گاو زبان 40 گرام۔ قند سفید ایک کیلو گرام

طریقہ تیاری

جلد دواؤں کو چھ گھنٹے پانی میں رات کے وقت بھگو رکھیں صبح کو جو ش دیں جب پانی
آدھا رہ جائے تو آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل کر کپڑے میں چھان
لیں۔ اس کے بعد دوسرے برتن میں چھلنی رکھ کر اس میں روئی بچا کر دوبارہ چھائیں۔ اب
اس میں شکر سفید ست یوں ملا کر گرم کریں جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ کپڑے میں چھان
کر 70 کا شربت کا قوام تیار کر لیں۔ قوام درست ہونے پر آگ سے نیچے اتار لیں اور کپڑے
میں چھان کر ٹھنڈا ہونے پر بوتس میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

درم کبد۔ درم رحم۔ یرقان سدی۔ استقفا۔ دات الجنب۔ قبض میں مستعمل ہے۔
خصوصاً امراض بکری۔ موسمی بخاروں میں فائدہ بخش ہے۔

قدر خوراک

20 مل لیٹر شربت عرق بادیان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

4۔ شربت صدر (SHARBAT-E-SADAR)

اجزائے ترکیبی

برگ اڑوسہ 240 گرام۔ عناب ولایتی 240 گرام۔ گاو زبان 80 گرام۔ تخم کن 70 گرام۔

بادیان 70 گرام۔ تانوان راجائن دیسی 700 گرام۔ محل گاؤ زبان 45 گرام سپستان تخم خطی بازیم۔
اصل اسوس۔ پر سیاوشان۔ کوکنار ہر ایک 25 گرام۔ عرق گاؤ زبان صب ضرورت۔ تند سفید
پانچ کلو

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو چھگتا پانی میں رات تمام بجھو رکھیں۔ صبح کو جوش دیں جب پانی تو ہمارہ
جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مل کر چھان لیں۔ تھوڑی دیر کے بعد
دوسرے برتن میں چھنا رکھیں اور اس میں روٹی بچھا کر دوبارہ یہ جو شانندہ چھانیں اور اس
میں شکر سفید ست لیموں ملا کر گرم کریں۔ جب شکر پوری طرح حل ہو جائے تو دوبارہ کپڑے
سے چھان لیں اور آگ پر رکھ کر قوام تیار کریں۔ قوام بنانے وقت جو میل اوپر آئے۔ اسے کف غیر
صحافت کر دیں 70% کا قوام تیار ہونے پر اس میں ست لوبان مسودیم نیز ویٹ پانی میں حل
کر کے قوام میں ملائیں 15-15 منٹ مزید گرم کر کے دوبارہ 10% کا قوام حاصل کریں۔ پھر آگ سے
نیچے اتار کر کپڑے میں چھانیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

سعال۔ خفق النفس۔ نزہ زکام مزمن سیل میں مفید ہے سل دوسری کھانسی میں
فائدہ دیتا ہے۔

مقدار و راک

10 تا 15 ملی لیٹر شربت عرق گاؤ زبان میں ملا کر پلائیں۔

6. خربت اعجاز (SHARABAT-E-AJAZ)

اجزائے ترکیبی

برگ اڑوسہ 500 گرام۔ سپستان نیم کوفتہ 30 گرام۔ اصل اسوس نیم کوفتہ 25 گرام۔ بھتاب

دو لائیں نیم کوفتہ ۳۵ گرام۔ تخم عسل، تخم غباری، گل نیلوفر گل بنفشہ ہر ایک ۲۵ گرام، بہلا نہ گرام۔
کثیر، اگر ۱۰۰ صمغ عربی ۱۰۰ گرام۔ قند سفید ایک کو گرام

طریقہ تیاری

سب دواؤں کو رات کے وقت چھ گھنٹے پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح آگ پر جوش دیں۔ جب آدھا پانی رہ جائے۔ آگ سے نیچے اتار لیں۔ اور ٹھنڈا ہونے پر کپڑے میں چھان لیں۔ اس کے بعد دوسرے بھگوئے پر چھلنا کہ کراس میں ردنی بچا کر دوبارہ چھائیں۔ اب اس میں شکر سفید ملا کر آگ پر پکائیں اور دوبارہ کپڑے سے چھان لیں پھر آگ پر پکھ کر نکالیں جو میل اوپر آئے کٹگیر سے صاف کر دیں۔ جب چہ ۷۰ کا قوام حاصل ہو جائے۔ سوڈیم بیزوئیٹ ملا کر پھر دس۔ پندرہ منٹ تک گرم کریں۔ قوام درست ہو جانے پر آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا کپڑے سے چھائیں اور اس شربت میں آخر میں سفوف گوئند کثیر املا صمغ عربی ملا کر گھومیں۔

نوٹ: بہتر ہو گا کہ سفوف کے بجائے ان دونوں کا لعاب نکال کر قوام کے وقت ملا لیں جس سے سفوف کے ذرات شربت کی سطح پر نظر نہ آئیں گے اور شربت صاف نظر آئے گا۔

افعال و مواقع استعمال

سعال یا سہ سعال، مازہ، ناکام میں مفید ہے۔ سہل و نفوذ اور خشک کھانسی میں خاص طور سے مفید ہے۔

مقدار خوراک

۲۰ تا ۳۰ ملی لیٹر شربت عرق کا و زہان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

7. شربت بنفشہ (SNARBAT-E-BANAFSHA)

اجزائے ترکیبی

گل بنفشہ ۲۵ گرام۔ قند سفید ایک کو گرام۔

طریقہ تیاری

گل بٹطفہ کو پہلے صاف پانی سے دھو لیں۔ پکے ٹھیک پانی میں بجھ کر رکھیں۔ اس کے بعد جوش دیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے آگ سے ہچکاتار کر کٹے سے چھان لیں۔ پھر دوبارہ اس کو دوسرے برتن پر چھاننا کہ اس پر روئی بچھا کر چھان لیں۔ اس میں شکر سفید ست لیموں ملا کر گرم کریں جسری باری پکڑے سے چھان لیں پھر آگ پر رکھ کر چڑھ کا قوام حاصل کریں۔

مقدار خوراک

حی نزلی۔ نزلہ۔ سعال اور قیض میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 25 ملی لیٹر کسی مناسب دوا کے جو شانہ یا خیسائے میں ملا کر ملائیں۔

۸۔ شربت انجبار (SHARBAT-E-ANJIBAR)

اجزائے ترکیبی

پوست میخ انجبار نیم کونٹہ۔ 30 گرام۔ کرنب شامی 20 گرام برادہ مندل سرخ۔ برادہ مندل سفید۔ جب الاس ہر ایک 10 گرام۔ آب آہن ناب حسب ضرورت۔ قدر سفید 500 گرام۔

طریقہ تیاری

پہلے پھلے کے ٹکڑے کو گرم کر کے پانی میں 4-3 بار ڈبو دیں۔ اس پانی میں حمام ہدیہ کو اب بھر پانی میں بجھ کر رکھیں۔ صبح گرم کر کے چھان لیں۔ حسب طریقہ تیاری شربت ملا کر چڑھ کا قوام حاصل کریں۔

افعال و مواقع استعمال

نفث الدم۔ اسہال و موی۔ سح اعضاء۔ نزف الدم۔ کثرت طمث میں استعمال کیا جاتا ہے

ۛ حضرت ہر ایک احمدی عضوے خون آنے کو روکتے ہے۔ عمدہ اور جگر کو طاقت دیتا ہے۔

مقدار خوراک

25 50 مل بلغم کا قدر ہوتا ہے جس سے صحت رہتی ہے۔

اب چند مشہور تربیات کی طریقہ تیاری استعمال و مقدار خوراک

مرتا دہائی، مرنی لفظ ہے اور اس کے معنی میں ہر دورہ۔ یا پہلا ہوا، چونکہ بعض تازہ پھلوں یا جڑوں کو بہ ترکیب خاص شکر کے قوام یا شہد میں محفوظ رکھتے ہیں۔ اس لیے یہ مرے کہلاتے ہیں۔ یہ ہمیشہ تازہ پھل دستیاب نہیں ہوتے اس لیے دوسرے موسموں میں استعمال کرنے کے لیے ان کے مرے تیار کر کے رکھے جاتے ہیں۔ اگرچہ ان مریوں سے وہ فائدہ حاصل نہیں ہوتے جو پھلوں کو ان کی فصل پر تازہ استعمال کرنے سے ہوتے ہیں تاہم تازہ پھلوں کی عدم دستیابی کی صورت میں ان سے کچھ فائدہ ضرور حاصل کیے جاسکتے ہیں۔

عام طور پر مرے تازہ پھلوں یا ترکاریوں کے بنائے جاتے ہیں۔ کیونکہ ترکاریاں اور پھل عام حالات میں دو چار دن میں ہی سڑ جاتے یا خشک ہو جاتے ہیں۔ ان چیزوں کو محفوظ کرنے کے لیے مرے بنائے جاتے ہیں۔ مرے بنانے کے لیے شہد یا شکر کا قوام استعمال کیا جاتا ہے۔ لیکن شکر کے قوام کا چلن زیادہ ہے۔ عام طور پر آم۔ سیب۔ آبلہ۔ ناسپائی۔ بل پھل۔ بھی۔ گاجر۔ پیچیلہ۔ شلیم۔ دلیبرہ کے مرے بنائے جاتے ہیں۔

ترکیب

جس پھل یا ترکاری کام برہنا مقصود ہو اس کو نقش کر کے یا بغیر چھلے ہوئے پانی میں اس قدر پکا یا جاتا ہے کہ وہ گل کر نرم ہو جائے اور پانی خشک ہو جائے اس کو سوتیوں سے چھید کر سوراخ بنایا جاتا ہے۔ پھر ان پھلوں کو شکر کے قوام میں ڈالا جاتا ہے صرف شکر ملا کر رکھا جاتا ہے دوسرے دن پھر اس قوام کو گرم کر لیا جاتا ہے تاکہ پھلوں کا رس ملنے سے جو قوام پتلا ہو گیا ہے دوبارہ گاڑھا ہو جائے۔ اس طرح دو۔ تین دفعہ گرم کر کے قوام کو درست کر لیا جاتا ہے۔ اس قسم کے مرے کئی دن تک محفوظ رہتے ہیں۔

چند خاص پھلوں کے مربے بنانے کے طریقے درج ذیل ہیں۔

۱۔ مربہ سیب (MURABBA-E-SEB)

اجزلے ترکیبی

سیب ایک کیلو۔ شکر سفید ایک کیلو۔

طریقہ تیاری

تازہ سیب ۷ کراں کا چھلکا دور کر کے پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ نرم ہونے پر ان کو ایک بڑے چھنے میں الٹ دیا جاتا ہے۔ تاکہ اگر مہ پانی ہو تو وہ نکل جائے۔ پھر ان کو کوچ سے گوڈ کر شکو میں ڈال کر رکھ کر دیا جاتا ہے 24 گھنٹے کے بعد سیب کو نکال کر چھپنی میں رکھا جاتا ہے اور اس برتن میں کچھ اور پانی ڈال کر 75 کا قوام بنایا جاتا ہے۔ اس میں مسلم سیب کو دوبارہ جوش دیا جاتا ہے۔ ایک جوش آنے پر آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیا جاتا ہے 24 گھنٹے کے بعد سیب نکال کر قوام کو پھر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے۔ جب وہ شربت کے قوام سے کسی قدر زیادہ گاڑھا یعنی 75 کا قوام ہو جائے تو اس میں سیب کو ڈال دیا جاتا ہے اور ایک جوش دے کر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے بس مربہ سیب تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مارتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و موانع استعمال

مغوی و مغروح قلب و دماغ۔ نافع اختلاج و خفقان ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 گرام مربہ چاندی کے ورق میں لپیٹ کر استعمال کرایا جاتا ہے۔

2۔ مرہ آملہ (MURABBA-E-AMLA)

اجزاء ترکیبی

آٹے 5 کلو، شکر سفید 5 کلو، بھکاری 25 گرام۔

ترکیب تیاری

آٹے کو کھلی دار بھگونے میں ڈال کر پانی میں اہل لیا جاتا ہے۔ پانی اتنا ہو کہ اس میں آٹے نیم پختہ ہو جائیں دھوپے طور پر نہ لگیں، بھکاری کو بھی باریک پیس کر جوش دیتے وقت بھگونے میں ڈالا جاتا ہے۔ جب آٹے نیم پختہ ہو جائیں پانی پھینک کر ان کو سوتوں سے اچھی طرح گودا جاتا ہے۔ جس کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ شکر کا قوام آملہ کے حرم میں نفوذ کر جائے اور ان کا کیلا پن کم ہو جائے نیز پھلوں کا رس بھی رس کر قوام میں آ جاتا ہے۔ ان گندے ہوئے آملوں کو 2-3 گھنٹے تک چونے کے پانی میں رکھا جائے بعد میں جوش دے کر ہوا میں پھیلا دیا جاتا ہے۔ تاکہ چونے کا پانی خشک ہو جائے۔ اب بھگونے میں کچھ شکر سفید بچھا کر اس پر آملوں کی ایک تہ جمادیا جاتا ہے۔ ان کے اوپر پھر شکر سفید ————— کی تہ بچھا دی جاتی ہے۔ غرض کہ اسی طرح تمام آملوں کو تہ بہ تہ جمادیا جاتا ہے اور سرپوش سے ڈھک کر 24 گھنٹے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے اس کے بعد آملوں کو نکال کر الگ رکھا جاتا ہے اور اس کے بعد بھگونے میں مزید پانی ڈال کر شکر سفید کا قوام شربت جیسا بنا لیا جاتا ہے اس میں آملوں کو ڈال کر گرم کیا جاتا ہے۔ جوش آنے پر آگ سے اتار کر 24 گھنٹے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پھر آملوں کو نکال کر قوام کو آگ پر پکا جاتا ہے۔ جب شربت سے قدرے گاڑھا قوام (چھوڑ 17) ہو جاتے اس میں آملوں کو ڈال کر گرم کیا جاتا ہے ایک جوش آنے پر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے۔ مرہ آملہ تیار ہے ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے دتبان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

دل، زمانہ معدہ اور مجر کو طاقت دیتا ہے۔ مفرج ہے۔ اختلاج قلب میں استعمال

کیا جاتا ہے دستوں کو رد کرنے، بکسیر و غولی بماسیر میں ملید ہے۔ بلڈ پریشر میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک عدد آملہ پانی سے دھو کر غسل نکال کر چاندی کے ورق میں پیسٹ کر جمع و شام کھلایا جاتا ہے۔

3۔ مُربہ ہلیلہ (MURABBA-E-HALALA)

اجزائے ترکیبی

ہلیلہ تازہ عمدہ 5 کلو، شکر سفید 5 کلو۔

ترکیب تیاری

تازہ ہڑروں کو کوچ کر گو دکر دو دن تک تازہ پانی میں رکھ دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پانی سے نکال کر دوسرے پانی میں پکایا جاتا ہے۔ نیم بجتہ ہو جانے پر ایک بڑے پھلنے یا ٹوکری میں الٹ دیا جاتا ہے تاکہ پانی ٹپک جائے اور ہڑیں پھریری ہو جائیں اب قلعی دار برتن میں کچھ شکر سفید بھیل کر اس پر ہڑیں پچھائے جاتے ہیں اور ان ہڑروں کے اوپر شکر سفید پچھا کر اس پر پھر ہڑیں چنے جاتے ہیں غرضیکہ اس طرح تمام شکر اور ہڑروں کو تہہ پر تہہ رکھ کر سرپوش سے ڈھک دیا جاتا ہے۔ چوبیس گھنٹے کے بعد ہڑوں کو نکال کر شکر میں ضرورت کے مطابق پانی ڈال کر شربت جیسا قوام بنایا جاتا ہے۔ اس قوام میں ہڑیں ڈال کر لیک جوش دیا جاتا ہے پھر آگ سے نیچے اتار کر 24 گھنٹے رکھنے کے بعد دوبارہ ہڑروں کو نکال کر قوام کو آگ پر پکایا جاتا ہے۔ جب قوام 75٪ کا ہو جاتا ہے تو اس میں ہڑیں ڈال کر ایک جوش دے کر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے مربہ ہلیلہ تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

قبض کشا ہے۔ معدہ و اعضا کو نفیث دیتا ہے۔ مائضہ کو پڑھاتا ہے۔ بیٹائی کو قوت دیتا ہے۔ مقوی دماغ ہے۔ بالوں کو سیاہ رکھتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا دو عدد پانی سے دھو کر گٹھلی نکال کر رات کو سوتے وقت کھائیں۔

4. مرہ گذر (MURABBA-E-GAZAR)

اجزائے ترکیبی

گاجر ایک کلو۔ بشکر سفید ایک کلو۔

ترکیب تیاری

بڑی بڑی گاجر لیا جاتا ہے۔ گاجروں کو مقشر کر کے ان کی اندرونی ہڈی سخت حصہ کو علیحدہ کر کے پورہ کش پر اس کی قاشیں بنائی جاتی ہیں۔ پھر ایک قلعی دار دیگی میں اس کے نصف حصہ تک پانی ڈال کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ دیا جاتا ہے اور کپڑے کے اوپر گاجر کی قاشیں پھیلا کر ڈھکنے سے بند کر کے دیگی کو چھپے پر چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس آبی بخارات سے قاش گل کر نرم ہو جاتی ہے۔ اس کے بعد ان قاشوں کو شکر میں ڈال دیا جاتا ہے اس طرح ایک تہ قاشیں 24 گھنٹے کے بعد ان قاشوں کو نکال کر ملاحدہ ملاحدہ کر لیا جاتا ہے شکر میں تھوڑا پانی ملا کر شکر کا قوام حاصل کیا جاتا ہے۔ پھر اس قوام میں گاجر کی قاشیں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان قاشوں کو نکال کر 75 قوام میں تیار کر لیا جاتا ہے اس کے بعد ان قاشوں کو دوبارہ قوام میں ڈال کر پھر ایک جوش دیا جاتا ہے۔ بس مرہ گذر تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد مرتبان میں بھر کر محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مفرح اور مقوی قلب ہے۔ اعلاج ضعف قلب کے لیے مفید ہے یہ غذا ہے،
بھرپور ہوتا ہے کہ حیاتین ر A - ۲۶۵ الف وافر مقدار میں پایا جاتا ہے۔ اس بے شب
کوری، *Night Blindness* میں خاص طور پر مفید ہے۔

مقدار خوراک

40 تا 50 گرام کھائیں۔

5۔ مرہ بیل گری یا بیل (MURABA-F-BELGERE or BELPHIN)

اجزاء ترکیبی

بیل خام 5 کلو بشکر 5 کلو۔

ترکیب

بیل کے کپے چھل (جو پورے طور پر نشوونما پچکے ہوں) لے کر ان کا چھل کا الگ کر لیا جاتا ہے
اور اندرونی مفرح کو گول گول قاش تراش لی جاتی ہیں اور اس کے بعد ایک دیگی میں نصف حصہ
پانی بھر کر دیگی کے منہ پر کپڑا باندھ دیا جاتا ہے اور کپڑے پر قاشیں رکھ کر سرپوش سے ڈھک
دیا جاتا ہے۔ دیگی کو انگیٹھیں پر رکھ کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ پانی کے بخارات سے قاش
گل کر نرم ہو جائیں۔ اس کے بعد ان کو ہوا میں پھیلا دیا جاتا ہے۔ کہ پانی کی نمی خشک ہو جائے
پھر ان قاشوں کو بشکر کے اندر تہ بہ تہ بچھا کر دوسرے دن قاشیں نکال کر دوبارہ 75 کا
قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام حاصل ہو جائے اس میں بیل گری کے قاشیں ڈالیں
کر دوبارہ جو خشک دیا جاتا ہے یہاں تک کہ 75 کا قوام حاصل ہو جائے ہمارے کھٹلا ہونے
پر مرتبان میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

ہیش کو دودر کرنا اور دستوں کو دھو کر تھکے زحیر کی مخصوص دوا ہے۔

مقدار خوراک

2 تا 4 گرام پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

7۔ مرہ پیٹھا (MURABBA-E-PETTA)

اجزائے ترکیبی

پیٹھا، کلہو، شکر سفید 5 کلو۔ چونے کا پانی دو لیٹر۔

ترکیب تیاری

ایک پیٹھا بڑے کراپر کا چھلکا اتار کر اندر سے پیٹھے کے بیج کو دانکال کر الگ کر لیا جاتا ہے باقی سخت حصے کے 3 لمبے اور ایک انچ مستطیل نما خوب صورت ٹکڑے تراش لیے جاتے ہیں۔ اور ان کو سسویوں سے گود کو چونے کے پانی میں بھگو کر رکھا جاتا ہے 12 گھنٹے کے بعد ان ٹکڑوں کو تازہ پانی سے دھو لیا جاتا ہے پھر ان کو دوسرے تازہ پانی میں پکا یا جاتا ہے پانی مرنے کے بعد اتار لیا جاتا ہے کہ یہ ٹکڑے نرم ہو جائیں۔ اس کے بعد ان ٹکڑوں کو ایک ٹوکری میں ڈال دیا جاتا ہے تاکہ اگر کچھ پانی ہو تو وہ ٹپک جائے اور یہ ٹکڑے سب سے بھرے ہو جائیں۔ اب بھگونے میں کچھ شکر سفید بھما کر اس پر ان ٹکڑوں کو بھما دیا جاتا ہے۔ پھر ان ٹکڑوں پر شکر کی تہ بھما دی جاتی ہے۔ غرضیکہ اس طرح تمام شکر و ٹکڑوں کو تہ پر تر رکھ کر ڈھک دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد ٹکڑوں کو الگ کر لیا جاتا ہے اس کے بعد شکر میں کچھ مزید پانی ملا کر 75 گرام کا قوام بنایا جاتا ہے۔ اب اس قوام میں ٹکڑے ڈال کر ایک جوش دیا جاتا ہے اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد ٹکڑوں کو نکال کر قوام کو کچھ دوبارہ پکا یا جاتا ہے۔ جب 75 گرام قوام حاصل ہو جاتا ہے تو دوبارہ اس قوام میں ٹکڑوں کو ڈال کر ایک جوش دیا

جاتا ہے۔ جب قوام 75 کا ہو جائے آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں محفوظ رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

دل و دماغ کو قوت اور فرحت بخشتا ہے گرمی کو تسکین دیتا اور دل کی دھکن اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 گرام صبح کے وقت چاندی کا ورق لپیٹ کر کھلائیں۔

ج۔ چند غذائی مرکبات کا طریقہ اور تیاری استعمال و خوراک

۱۔ ماما الجبین د MAULTUBIN ، دودھ کا پانی

وہ پانی جو دودھ کے پھاڑنے کے بعد چھان کر ملیں دیا جاتا ہے۔ جہن کے معنی پینر کے ہیں دودھ کے پھاڑنے کے بعد چونکہ پیئر ج کر ملیں دیا جاتا ہے۔ اس لیے دودھ کے اس پانی کو ماما الجبین کہا جاتا ہے۔

طریقہ تیاری

سرخ رنگ کی بکری جو تھوڑے دنوں کی گا بھن ہوئے کہ اس کو سرد و تر چارہ (مثلاً پالک۔ غرقہ وغیرہ) کھلائیں۔ اس کو بھوکا پیاسا نہ رکھیں اور بچہ پیدا ہونے کے بعد چالیس روز تک اس کا دودھ کام میں نہ لیں۔ اس کے بعد جس قدر دودھ مناسب ہو لے کر قلعی دار گھی میں جوش دیں۔ جب اچھی طرح جوش آجائے تو سرکہ یا لیموں کے چند قطرے اس میں چکائیں تاکہ دودھ پھٹ کر اس کی مائیت جنت رہیں اسے ملیں دیا جوائے پھر سرد کر کے دہیز کھڑے میں بوتلی باندھ کر رکھائیں۔ ایک ایک قطرہ پانی ٹپکے گا۔ اس طرح جلد مات پانی برتن میں جمع ہو گا۔ اس کو ماما الجبین کہتے ہیں۔

ماء الجبین ہر جانور کے دودھ کو بھار کر بنایا جاتا ہے۔ عموماً بکری کے دودھ کا عمدہ ہوتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مصفی خون ہے۔ جسم کی حرارت کو کم کرتا ہے۔ خاص طور سے تب و دق میں اس میں شربت عتاب ملا کر پلانے سے کافی فائدہ ہوتا ہے۔ بعض وقت اس میں سرشہ ماہی ملا کر بھی استعمال کراتے ہیں۔ مقوی بدن ہے۔

مقدار خوراک

۱۰۰ ملی لیٹر صبح و شام پلائیں۔

دلیہ (DALIYA)

عمدہ گیہوں لے کر بھاڑیں بھنوائیں بعد چکی میں موٹا موٹا سفوف بنا کر رکھ لیں۔ بوقت ضرورت تھوڑا دلیہ لے کر قدر گھی میں بھونیں اور دودھ یا پانی کو جوش دے کر اس میں تھوڑا تھوڑا ملائے اور ڈھچرے ہلاتے جائیں۔ بعد ازاں قدرے شکر ملا کر مریض کو کھلائیں۔ مریضوں کے لیے بہترین غذا ہے۔ جس کو حریرہ بھی کہتے ہیں۔

2. ماء العسل (شہد کا پانی)

ترکیب تیاری

شہد کا ایک حصہ کو 4 حصے پانی میں ملا کر جوش دیا جاتا ہے یہاں تک کہ جہاں پانی جل جائے اس کے بعد آگ سے اتار کر کام میں لایا جاتا ہے۔ اگر پانی کے بجائے مناسب عرق یا جو شادہ میں ماء العسل بنایا جائے تو بہتر ہے۔ فالج کی مریض کی مناسب غذا ہے

3. مامہ اللحم (گوشت کا پانی،

گٹھے گوشت کے سادہ شوربہ یعنی، یا اس عرق کو کہتے ہیں۔ جو صرف گوشت یا گوشت اور دیگر ادویہ بطریقہ تقطیر و قرق انہی کے ذریعہ کشید کیا جاتا ہے۔

4. میخنی

آب گوشت کو کہتے ہیں، جو گوشت کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔ اس کی دو ترکیبیں

ہیں۔

۱۔ گوشت کے ہمراہ الائچی، کشنیز پیاز کی پوٹلی اور نمک بقدر ذائقہ ڈال کر پکا یا جاتا ہے جب گوشت گل جائے تو پانی کو گھی سے بگھار لیا جاتا ہے اور مریض کو دیا جاتا ہے۔

ب۔ گوشت میں نمک ملا کر ایک روغنی مرتبان میں رکھا جاتا ہے اور مرتبان کے منہ پر پوش رکھ کر آٹے سے اس کا منہ بند کر دیا جاتا ہے بعد ازاں ایک بڑی دھبھی میں پانی بھر کر جوش دیا جاتا ہے جب پانی جوش مارنے لگے تو مرتبان مذکورہ کو دھبھی میں رکھ کر دو عین گھنٹہ تک جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مرتبان کو نکال کر اور اس کا منہ کھول کر گوشت کو علیحدہ کر دیا جاتا ہے اور میخنی نکال کر کام میں لایا جاتا ہے۔ مقوی بدن ہے۔

5. مامہ الشعیر (جو کا پانی،

جو کے پانی کو کہتے ہیں۔ جسے جو کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔

ترکیب

عمدہ موٹا جو لے کر پانی میں اتنی دیر تک بھگوایا جاتا ہے کہ وہ پھول جائیں اس کے بعد پانی سے نکال کر اگلی میں کوٹ کر چھنکا اتارا جاتا ہے۔ یہ منقشر جو بقدر ایک چمٹا تک 5 گرام لے کر ادھر پانی سے اچھی طرح دھو کر ایک لیٹر پانی میں پکا یا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی گاڑھا اور سرخی مائل ہو جائے اور جو پھول کر بیٹھنے لگے۔ اس کے بعد پانی چھان کر سرد کر کے معری یا شربت ملا کر مریض کو پلا یا جاتا ہے جو تقویت بدن کے لیے مفید ہے۔ خاص کر مریضوں کے لیے بے حد

مفید قند ہے خون آور ہے۔

6۔ درہمہ انگوری (آسو)

درہمہ ایک خاص قسم کی بغیر مقرر کی ہوئی شراب ہے۔ اس کو بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ انگور کے رس کو مٹی کے ایک بڑے ظرف میں ڈال کر پانی اس قدر ڈالا جاتا ہے کہ نصف برتن خالی رہے۔ بعد ازاں اسی برتن کو گھوٹے کی لید میں اس طرح دفن کر دیا جاتا ہے کہ برتن کا منہ کھول احمد بند کر سکیں۔ دفن کرنے کے بعد تین پار روز تک لکڑی سے دوا کو حرکت دیا جاتا ہے۔ جب دوا جو ش مار کر خود بخود اس جوش فرو ہو جائے تو چھان کر استعمال کرایا جاتا ہے۔ اس کو ہندی میں آسو کہتے ہیں۔

افعال و مواقع استعمال

اگر کسی کو نیند وغیرہ نہیں آرہی ہو تو تھوٹے۔ سے پانی میں ملا کر استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۰ ملی لیٹر۔ آب تازہ میں ملا کر۔

7۔ سرکہ (غل)

جس شے میں مٹھاں یا نفاست ہوتا ہے اس کا رس یا آب جو شائدہ یا خیساندہ کے کچے دنوں کے لیے رکھ چھوڑ دیا جاتا ہے۔ تو اس میں ترش بن پیدا ہو جاتا ہے۔ اور وہ سرکہ بن جاتا ہے۔ اسی اصول پر گنے اور جامن کے رس۔ گڑ۔ انگور۔ کھجور۔ انجیر۔ جو گیہوں اور چاول وغیرہ سے سرکہ بنایا جاتا ہے۔

سرکہ بنانے کے لیے اس سیال میں جوڑن کے طور پر تھوڑا سا سرکہ ملایا جاتا ہے۔ یا سرکہ کا گھڑایا جاتا ہے۔ جس میں پہلے سے سرکہ کا اثر موجود ہو تاکہ وہ اختار کلی پیدا کرنے میں معاون ہو۔

۱۔ گنے کے رس کا سرکہ

گنے کا رس لے کر ایک چکنے گھڑے میں یا ایسے گھڑے میں جس میں پہلے سرکہ ڈالا گیا ہے ٹھال کر منہ بند کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ اس میں ترشی پیدا ہو جائے۔ اس کے بعد چھان کر استعمال میں لایا جاتا ہے۔ اگر سرکہ کو تیز کرنا مقصود ہو تو سیال میں تھوڑی سی رانی ڈال کر رکھا جاتا ہے۔

۲۔ سرکہ انگور

ضرورت کے مطابق انگور لے کر ایک بڑے بھگونے میں ڈال کر اور گھوٹنی سے کھل کر ان کا رس بنوڑ کر چھان لیا جاتا ہے اور اس رس کو ایک مٹی کے مٹکے میں ڈال کر اس کا منہ بند کر کے خشک جگہ پر رکھ رکھاؤ دکر اس میں مٹکے کو رکھ کر اطراف سے مٹی بھر دی جاتی ہے۔ صرف گھر دن خالی رکھی جاتی ہے۔ تقریباً ۲۱ روز کے بعد اس میں پھٹکری۔ نمک لاہوئی ہر ایک ۵۰ گرام ڈال کر منہ بند کر دیا جاتا ہے۔ تیس روز کے بعد چھان لیا جاتا ہے بعض وقت اس کو تین مہینے تک رکھا جاتا ہے اور اس کو چھان کر بوتلوں میں بھر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

سرکہ انگوری غذا کو ہضم کرتا ہے۔ مختلف دواؤں میں شامل کر کے اس کے اثرات کو تیز کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

۳۔ سرکہ جامن

ترکیب تیاری

جامنوں کو برتن میں کھل کر ان کا پانی بنوڑ کر ایک مٹکے میں بھر کر رکھ دیا جاتا ہے۔ دو تین دن کے بعد یہ پانی ہٹ جائے۔ اس میں غلیظ اجزاء کو نکال کر اور مٹکے کو سرکہ انگوری بیان کیے ہوئے طریقے کے مطابق زمین میں گاڑ دیا جاتا ہے۔ تین مہینے کے بعد چھان کر

بوتوں میں بھر کر محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

معدہ جگر اور تلی کے امراض میں مفید ہے۔ مختلف دواؤں میں ملا کر استعمال کیا جاتا ہے۔

انتباہ

- سرکہ بنانے میں ان باتوں کا خیال رکھا جائے۔
- الف۔ جس چیز کا سرکہ بنایا جائے اس کے اس میں سادہ پانی بالکل نہ ملے۔ ورنہ سرکہ خراب ہو جائے گا۔
- ب۔ جس شے میں سرکہ بنایا جائے وہ مستعمل ہونا چاہیے۔ یعنی اس میں پہلے سرکہ بنایا جا چکا ہے۔ اگر ایسا ممکن نہ ملے تو روغنی شے کا استعمال کریں۔
- ج۔ شے کو خشک جگہ پر دفن کرنا چاہیے کہ مرطوب جگہ پر نہیں۔ لیکن اگر زمین میں نہ دفنائیں جائے تو بعض مکان سے چھتوں پر دھوپ میں رکھا جاتا ہے۔

8. کاجی (دھری)

- اس کو سرکہ ہندی اور آبکا مرہ بھی کہتے ہیں۔
- ہندی کتابوں میں اس کے بنانے کی دو ترکیبیں لکھی ہیں۔
- الف۔ کوئلے کی آگ پر کھوڑا زیرہ۔ ہسن اور تیل ڈال کر اس کے اوپر ایک مٹی کا مستعمل برتن اور اندھا کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ تاکہ جو دھواں اٹھے وہ برتن میں جذب ہو جائے اس کے بعد رائی۔ نمک اجوائن دیسی اور زیرہ کو پانی میں حل کر کے ظرف مذکور میں ڈال کر اور منہ بند کر کے دھوپ میں رکھا جاتا ہے تاکہ ترش ہو جائے۔ موسم گرمیاں میں جلد اور موسم سرما میں دیر سے ترش ہو گا۔ یہ کاجی جس قدر پانی ہوگی اسی قدر بہتر ہوگی۔ اس کاجی میں گاڑے ماش کے بٹے ڈال کر بھی کھا جاتا ہے۔
- ب۔ کاجی جو کہ دواؤں میں مستعمل ہے وہ چاول۔ گیہوں۔ جو۔ جو اور وغیرہ سے

بٹائی جاتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک یا جتنے غلے چاہیں لے کر چھنی یا روغنی برتن میں ڈال کر اور پانی بھر کر قدر تک اضافہ کر کے برتن کا منہ خوب اچھی طرح بند کر دیا جاتا ہے اور چالیس روز تک دھوپ میں یا چوہلے کے پیچھے نکھاتا ہے کہ خوب ترش ہو جائے۔ اس کے بعد کپڑے سے چھان کر کام میں لایا جاتا ہے۔

استعمال

کانچی بھی مرینوں کے لیے غذا کے طور پر استعمال کی جاتی ہے جو ہاضم ہوتا ہے۔

۹۔ سکنجین (SIKANJABEEN)

یہ بھی دراصل ایک شربت ہے۔ جو سرکہ اور شہد سے تیار کیا جاتا ہے سکنجین دراصل معرب فارسی ہے جو دو کلمات سے مرکب ہے۔
سرکہ۔ انگبین (یعنی شہد)

اجزائے ترکیبی

سرکہ دیسی 250 ملی میٹر سرکہ سفید ایک کلو پانی ایک لیٹر۔

طریقہ تیاری

پہلے سرکہ کو روئی کے ذریعہ برتن میں چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سرکہ میں پالی شکر سفید ملا کر گھسیا جاتا ہے۔ اور اوپر جو میل آنے تو کھلیے صاف کر دیا جاتا ہے۔ جب پکتے پکتے شربت جیلا ہنی تہہ کا قوام ہو جائے آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے۔ اور باریک کپڑے میں چھان کر ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

25 ملی میٹر سکنجین عرق گاؤ زبان میں یا ساہ پانی میں ملا کر پلائی جائے صغریٰ بخاروں میں مفید ہے۔ مٹی کے کوڑکا ہے یرقان سودی ضعف ہضم میں مفید ہے۔

سکنجین لیونی (SIKANTABEEN LEMONI)

اجزائے ترکیبی

آب بیوں کارس 150 ملی لیٹر۔ سرکہ شکر 50 ملی لیٹر۔ عرق گلاب 150 ملی لیٹر سفید تیل ایک کلو۔

طریقہ تیاری

عرق گلاب اور بیوں کے رس میں شکر ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ شکر حل ہو جائے۔ کپڑے سے چھان لیاجاتا ہے۔ جب قوام 70% کا حاصل ہو اس وقت سرکہ انگوری ملا کر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے کہ 70% کا قوام تیار ہو جائے تب آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے اور باریک کپڑے میں چھانا جاتا ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

ضعف معدہ۔ ضعف کبد۔ عطش مفرط ریاس کی شدت، ضعف ہضم۔ ہیضہ۔ غشیان۔
قے اور سوائے ہضم میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

25 تا 50 ملی لیٹر عرق گاؤزبان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔ صغریٰ و بچہ میں مفید ہے
پایس بھاتی ہے۔

سکنجین نعنائی (SIKANTABEEN NANAIE)

اجزائے ترکیبی

پودینہ خشک 6 گرام۔ سرکہ شکر دغنے کارس سرکہ 250 ملی لیٹر سفید ایک کلو۔

طریقہ تیاری

بودینہ خشک لے کر رات بھر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح اس قدر جوش دیا جاتا ہے کہ نصف پانی رہ جائے۔ اس میں شکر سفید ملا کر گرم کریں جب شکر مل ہو جائے تو کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے پھر آگ پر رکھ کر گرم کیا جاتا ہے یہاں تک کہ 70 فی صد کا قوام حاصل ہو جائے اس قدر سرکہ ملا کر شکر جو پھلنی پر روئی کچھا کر چھان لیا گیا ہو قوام میں ملا کر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے جب 70 فی صد کا قوام تیار ہو جائے تو آگ سے اتار لیا جاتا ہے اور دوبارہ کپڑے سے چھان کر سرد ہونے کے بعد بیشوں میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یرقانِ سدی، غشیان، قے، سوزِ ہضم، ہیضہ، ضرب میں مفید ہے۔ صفر اکو کم کرتی ہے مثلی اوستے کو روکتی اور ہضمِ غذا میں مدد دیتی ہے۔

مقدارِ خوراک

50 تا 25 ملی لیٹر عرق گاؤں یا پانی میں ملا کر۔

گلکھند (GULKHAND)

گلاب کے پھولوں کا گلکھند بنانا تو تازہ گلاب کی پنکھڑیاں لے کر ایک شیشے کے مرتبان میں تہ تہ چھاد دیا جاتا ہے ایک تہ پر شکر ڈالی جاتی ہے پھر اس کے اوپر گلاب کے پنکھڑیاں کی تہ چھادی جاتی ہے۔ اس طرح ایک تہ پنکھڑیاں ایک تہ شکر ملا کر دھوپ میں رکھا جاتا ہے چند دن کے بعد بہترین گلکھند تیار ہوتا ہے۔ جس کو گلکھندِ آفتابی کہتے ہیں۔ بعض وقت شکر کے بجائے شہد کا قوام ملا کر ہاتھ سے مل کر رکھا جاتا ہے۔ دو ہفتہ تک دھوپ میں رکھنے سے گلکھندِ آفتابی تیار ہوتا ہے۔ اگر چاندکی روشنی میں تیار کیا جائے تو گلکھندِ ماہتابی کہتے ہیں۔ اگر تازہ پھول میسر نہ ہوں تو خشک پھولوں کو عرقِ گلاب یا کسی مناسب عرقِ بابانی میں کچھ دیر تک زرخنے کے بعد محال کر شیرینی ملا کر گلکھند بنا سکتے ہیں۔ گلکھندِ ماہتابی بھی مفید ہے۔

گلقدن کو قبض دفع کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ مہل کے طور پر بھی استعمال کرتے ہیں۔ گھبراہٹ اور وحشت تب دق کے مریضوں کے لیے بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 گرام۔ پانی کے ساتھ

لعاب اور شیرہ بنانا (حلیب)

بعض نسخوں میں محض لعاب ہوتے ہیں اور بعض میں شیرہ جات اور بعض میں دونوں خواہ نسخہ میں لعابات ہوں یا شیرہ جات اس میں پانی یا کسی عرق کا ذکر ضرور ہوتا ہے جس میں ادویہ کا لعاب یا شیرہ نکالا جاتا ہے۔

اگر نسخہ میں صرف لعابات ہوں تو ادویہ کو سارے عرق میں 12 گولہ یا 15 گولہ بھگو دیا جاتا ہے تھوڑی دیر کے بعد لکڑی کے قلم وغیرہ سے حرکت دے کر چھان لیا جاتا ہے یعنی ایک دو گھنٹے تک بھگو رکھا جائے تو لعاب اچھی طرح نکلتا ہے۔ اگر نسخہ میں شیرہ جات ہوں تو ادویہ کو پیسنے کے لیے وہی عرق استعمال کرنا چاہیے جو نسخہ میں درج ہے۔ اس کے بعد سارا عرق ملا کر باریک کپڑے میں چھان لیا جاتا ہے۔ لیکن اگر نسخہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ہوں تو تھوڑے سے جوشاندہ میں لعاب والی ادویہ کو بھگو دیا جاتا ہے اور تھوڑے گرم جوشاندہ میں دوا پس کر خیرہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد حاصل شدہ جوشاندہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ملا کر دوبارہ چھان لیا جاتا ہے۔ پھر اس میں شکر ملا کر مل کر لیا جاتا ہے۔ پھر فلائین کی صفائی میں چھان کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ میسے بیدار۔ ریشہ۔ خطمی۔ برگ گاؤربان۔ اسپنخول وغیرہ کا لعاب اسی طریقہ سے حاصل کیا جاتا ہے۔ سرد پانی کی بہ نسبت گرم پانی میں لعاب جلد نکلتا ہے جوشاندہ یا لعاب یا شیرہ جلت کے لیے سب سے پہلے دواؤں کو ایک پالنی سے دھو بیٹا چاہیے تو مناسب ہو گا جس سے گرد وغبار دور ہو جاتا ہے حلیب کے معنی شیرہ کے ہیں۔ حلیب میں خربج بنانے میں حتی الامکان صاف و رفاص پانی استعمال کیا جاتا ہے۔ آب قطر ہو تو بہتر ہے خربج حلیب بنانے میں اگر لعاب

مع عربی۔ لعاب کثیر اور غیرہ کی ضرورت پڑے تو ہمیشہ تازہ تیار کر لیا جائے۔ دیر تک رکھے ہوئے لعابات بکھر بکڑ جلتے ہیں۔ مزج وہ سفید شیرہ ہے کہ جس میں پانی کے اندر اور رالدار یا روغنی اجزاء متعلق جوتے ہیں۔

۵۔ چند روغنیات کی تیاری و استعمال و مقدار خوراک وغیرہ

۶۔ روغن بادام (ROGHAN-E-BADAM)

ترکیب تیاری

مغز بادام شیریں ضرورت کے مطابق لے کر مشین یا کولہو میں ڈال کر تیل نکالا جاتا ہے

استعمال

دماغ کی خشکی کو دور کرنے کے لیے سر پر لگائیں۔ اور ناک کان میں چپکائیں۔ دماغ اور اعصاب میں تسکین پیدا کر کے نیند لاتا ہے۔ بدن میں طاقت و حرارت پیدا کرتا ہے۔ دماغ کی خشکی کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 ملی لیٹر دودھ میں ملا کر پلائیں۔ قبض دور کرنے کے لیے۔

7۔ روغن سرخ (ROGHAN-E-SURKH)

اجزاء ترکیبی

مجیٹ ابراہی۔ ۵۰ گرام۔ تاج۔ کاقل۔ چھڑیلا۔ سعد کوئی۔ دج ترکی۔ قرفل۔ زنجبیر ایک ۵۰ گرام۔ روغن کنبہ ۱۵۰ ملی لیٹر۔ روغن سرخف ۵۰ ملی لیٹر۔ آب آک حب ضرورت۔

طریقہ تیاری

تمام خشک ادویہ کو آب آگ میں جوش دے کر جوشامہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس میں روغن کنجد اور روغن سرشفت ملا کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ تمام جوشامہ کا پانی بخار بن کر اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔

مواعی استعمال

وجع المفاصل۔ عرق النساء اور نفرس وغیرہ میں بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک

حسب ضرورت تیل لے کر عضو پر مالش کریں۔

روغن بیضہ مرغ (ROGHAN BIAZ-E-MURGH)

اٹھسے روغن نکالنے کی چند ترکیبیں ہیں۔

الف۔ انڈوں کو جوش دے کر اور زردی نکال کر تانبے کے برتن میں رکھا جاتا ہے۔

اور آگ پر خوب بریان کیا جاتا ہے۔ بعدہ کپڑے میں رکھ کر روغن چھوڑ لیا جاتا ہے۔

ب۔ انڈوں کو جوش دے کر زردی علیحدہ کر لیا جاتا ہے اس کے بعد چھل زردیوں کو

ہاتھ سے خوب اچھی طرح مل کر فی زردی ایک گرام لو شاد معدنی سفوف کر کے ملا دیا جاتا

ہے۔ پھر اس کو ایک آتشی شیشی میں بھر کر اس پر گل حکمت کیا جاتا ہے۔ اور مینہ بار یک کاٹیاں

لگائی جاتی ہیں ایک ٹھیکرے میں سوراخ کر کے اس میں سے شیشی کی گردن گزار کر چھپے پر رکھا

جاتا ہے۔ شیشی کے منہ کے نیچے مونی کا پیالہ رکھا جاتا ہے شیشی کے اوپر ٹھیکرے میں ادبوں کی

آگ جلائی جاتی ہے۔ تاکہ گرمی پکڑ لیں کی زردی سے روغن نکل کر پیالہ میں جمع ہو جائے۔ پیالہ

سے جمع شدہ روغن لے کر شیشی میں رکھا جاتا ہے۔

ج۔ انڈا جوش دے کر اور زردی نکال کر ایک برتن میں رکھا جاتا ہے۔ پھر نرم آگ پر ریخت

دھوپ میں رکھا جاتا ہے اور جس طرف اٹھایا ہو اور ہر ذرا بلند رکھا جاتا ہے اور زردی کو چھپے

دیایا جاتا ہے۔ روغن برحق میں بہرہ کر جمع ہوتا بلے گا۔

روغن گندم (ROGHAN-E-GANDUM)

گیہوں کا تیل نکالنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ اس کو ایک شب اس قدر پانی میں حرر رکھا جائے کہ تمام پانی اس میں جذب ہو جائے۔ اس کے بعد آتشِ شیشی کے ذریعہ روغن چکایا جاتا ہے۔

روغن مصطکی (ROGHAN-E-MASTAGI)

روغن زیتون پانچ حصے لے کر ایک شیشی میں رکھا جاتا ہے مصطکی ایک حصہ شیشی کے اندر ڈال کر بوتل کے منہ پر ڈاٹ لگا کر ایک دھپکی میں اس قدر پانی ڈالا جاتا ہے کہ جوش کی حالت میں شیشی کے اوپر منہ نہ آنے پائے پس جوش دیا جاتا ہے جب مصطکی روغن زیتون میں مل ہو جائے اس وقت اسے باہر نکال لیا جاتا ہے الیکمل میں بھی رکھنے سے مصطکی مل ہو جاتی ہے اس کا روغن حاصل ہوتا ہے۔ یا گھی میں بھی مل کر لیا جاتا ہے۔

روغن موم (ROGHAN-E-MOM)

روغن موم نکالنے کا بہترین طریقہ یہ ہے کہ آتشِ شیشی کو ٹھک حکمت کر کے خشک کر لیا جاتا ہے۔ اور اس کے اندر موم کے ہمراہ رنگ یا نمک سا پتھر بھر دیا جاتا ہے اور شیشی کو چھلے پر رکھ کر اس کے نیچے نرم آئینہ چلا دیا جاتا ہے۔ اور شیشی کے منہ پر شیشہ کی انہیق جو عرق نکالنے کی انہیق کے مانند ہوتی ہے لگا کر اس کو خوب اچھی طرح آگ سے مضبوط کر کے اس کے باریک منہ کے سامنے چینی کا ظرف رکھا جاتا ہے تاکہ اس میں روغن چپکے۔ جب روغن کا آنا موقوف ہو جاتا ہے تو شیشی کو نکال لیا جاتا ہے۔

روغن طلا (ROGHAN-E-TILA)

یہاں اس روغن اور روغن طلا کا ذکر کیا جاتا ہے بطریقِ پتال جستر کشید کیا جاتا ہے اور عضو خاص پر طلا کیا جاتا ہے۔

عضو خاص پر طلا کرنے کے لیے عموماً مندرجہ ذیل طریقہ پر روغن کشید کیا جاتا ہے۔

۱۔ خشک دواؤں کو کوٹ چھان کر کوئی روغن میں ملا کر کھل کر لیا جاتا ہے۔ پور بڑی بڑی گولیاں بھر پال جھڑکے ذریعہ روغن کشید کر لیا جاتا ہے۔

ب۔ اگر غلام کے اندر سم الغار اور مڑتال جیسی ادویہ ہوں تو روغن کشید کرنے میں احتیاط ملحوظ رکھیں کہ ان ادویہ کا کوئی جز روغن میں نہ جانے پائے۔

غلام کشید کرنے کے واسطے نہایت نرم آنچ ہونی چاہیے۔ تاکہ ادویہ کے حل جانے کی وجہ سے غلام خراب نہ ہو جائے۔

بعض غلام سادہ طور پر اس طرح تیار کیے جاتے ہیں کہ ادویہ کو باریک کوٹ چھان کر کسی روغن یا گھی میں ملا لیے ہیں۔

روغن ہفت برگ (ROGHAN-E-HAFTH-E-BURG)

اجزائے ترکیبی

آب برگ آگ۔ ایک حصہ۔ آب برگ بکائن ایک حصہ۔ آب برگ بیدائیز (اندھ) ایک حصہ۔ آب برگ سنہالی۔ ایک حصہ۔ آب برگ مناجنہ (سوجی) ایک حصہ۔ آب برگ دھتورا ایک حصہ۔ آب برگ نوہر ایک حصہ۔ روغن کنجد چھ حصہ۔

طریقہ تیاری

آب ہلے بالا کو باہم ملا کر اس میں روغن کنجد ڈال کر اتنا گرم کیا جاتا ہے کہ سارا پانی اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔ اس تیل کو شیشے میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

لقوہ۔ فالج۔ وجع المفاصل وغیرہ میں بیرونی طور پر شکل ہے مقوی اعصاب سکون الم ہے۔

مقدار خوراک

حب ضرورت تیل کے کچھ ماؤن پر ماش کی جاتی ہے۔

روغن ارنڈ روغن بیدائنجیر۔

اجزائے ترکیبی

مغز بیدائنجیر۔ حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری

۱۔ ارنڈ کو بادام کی طرح کو لکھ میں ڈال کر تیل نکالا جاتا ہے :

ب۔ دوسرا طریقہ یہ ہے کہ اس کے مغز کو کوٹ کر گرم پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جب سے تیل پانی کے اوپر آ جاتا ہے۔ اور چمچ سے اوپر سے تیل نکالا جاتا ہے۔ پھر اس تیل کو تھوڑا کر کرنے سے پر پانی مل جاتا ہے۔ صرف تیل باقی رہ جاتا ہے۔ یہ خالص ارنڈ کا تیل ہوگا۔

استعمال

بیرونی طور پر وجع المفاصل میں مالش کرتے ہیں اندرونی طور پر قبض اور قولنج میں مستعمل ہے۔ محلل درم ہے۔ سوجن کو کم کرتا ہے۔

مقدار خوراک

بوقت ضرورت مسہل کے لیے 25 ملی لیٹر تا 50 ملی لیٹر دودھ میں یا چائے میں ملا کر پلایا جاتا ہے۔ بیرونی طور پر حسب ضرورت لے کر مالش کی جاتی ہے۔

(ROGHAN-E-MALKANGNI) روغن مال کنگنی

اجزائے ترکیبی

مال کنگنی حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری

میل کٹھنی کا تیل بھی کو لہو کے ذریعہ حاصل کیا جاتا ہے۔

استعمال

فالج لقوہ۔ وجع المفاصل نفرس۔ خدر اور ضعف اعصاب وغیرہ میں بیرونی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

حسب ضرورت تیل کے عضو ماؤن پر ماش کی جاتی ہے۔

روغن ترب (ROGHAN-E-TURB)

اجزائے ترکیبی

روغن کنجد یا روغن گل 120 ملی لیٹر۔ آب ترب تازہ 3 ملی لیٹر۔

طریقہ تیاری

آب ترب تازہ میں روغن کنجد ملا کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ پورا پانی بخارات بن کر اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔ سرد ہونے پر شیشے میں بھر کر رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

وجع الاذن دکان کا درد میں استعمال کرتے ہیں۔

روغن بلادر (روغن بھلا نواں)

بھلا نوسے کو ایک ہانڈی میں بھر دیا جاتا ہے۔ اور ہانڈی کے پتے میں کئی بابیک

یہ روغنیں کر کے اس کے منہ پر سر پوش رکھ کر مٹی سے منہ بند کر دیا جاتا ہے۔ اور زمین میں ایک بڑا گڑھا کھود کر اس میں ایک چھوٹا گڑھا بنا دیا جاتا ہے۔ اور اس چھوٹے گڑھے میں پانی کا پیالہ رکھ دیا جاتا ہے۔ چھوٹے گڑھے کے اوپر ہانڈی رکھ کر گیلی مٹی سے اس کے کناروں کو بند کر دیا جاتا ہے۔ شکل نمبر ۶ ملاحظہ ہو۔ پھر اس کے اوپر جھگی اور پٹی بھر کر آگ جلائی جاتی ہے۔ تاکہ گرمی پا کر بھلا نوسے کا روغن ہانڈی کے سوراخ سے مینی کے برتن میں ٹپک لے۔ سرد ہونے کے بعد ہانڈی کو آہستہ سے ہٹا کر پیالہ سے روغن نکال لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مقوی باہ و مقوی اعصاب و اکال ہے۔ روغن بھلائوں کو کسی مصلح دوا کے ہمراہ استعمال کیا جاتا ہے۔ ورنہ اس کے استعمال سے ورم اور دانے پیدا ہو جاتے ہیں۔

مقدار خوراک

اس کا ایک قطرہ دودھ میں ملا کر پلانے سے دق کے مریض اچھے ہو جاتے ہیں۔ اس کا مغز اکثر مغز آخروٹ یا تل یا کھوپرہ وغیرہ کے ساتھ استعمال کرتے ہیں جو مقوی باہ ہے۔

باب ہشتم

الف۔ گل حکمت اور کپروٹی

(اے) گل حکمت سے مراد یہ ہے کہ گیلی مٹی میں روئی ملا کر ہڈوں دستہ سے خوب کوٹا جانا ہے۔ جب روئی اور مٹی اچھی طرح مل جاتی ہے تو اسے مٹی کے برتن یا شیٹی پر ہر طرف سے لپ کر کے خشک کر لیتے ہیں اور یہ مٹی گرمی اور تیز آج میں پھٹنے نہیں پاتی۔ اگر مٹی میں روئی کے بجائے کپڑا ملا کر لپ کریں تو اس گل کو کپروٹی کرنا کہتے ہیں۔ ان کے حسب ذیل طریقے ہیں۔

ایک ترکیب تو یہ ہے کہ چکنی مٹی (جس سے کہار برتن بناتے ہیں) یا ملتان مٹی لے کر کوٹ لیا جائے۔ بعد پرائی روئی اور تھوڑی سی پرائی رسیاں ٹکڑے کر کے ملائی جاتی ہیں۔ اور کوٹا جاتا ہے۔ کوٹنے کے دوران تھوڑا تھوڑا پانی ملا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ وہ ایک جان ہو جائیں۔ اس کے بعد بوتہ بنایا جاتا ہے۔ اس قسم کی مٹی کو گل حکمت کرنے اور سنپٹ پر لگانے کے لئے استعمال کیا کرتے ہیں ہر ایک آگ کے بعد مضبوطی کے واسطے بوتہ پر لپ کر کے یا گل حکمت کے واسطے اگر بہ طریقہ ذیل مٹی تیار کی جائے تو اس سے نہایت مضبوطی حاصل ہوتی ہے۔

چکنی مٹی ایک کلو۔ نمک شورہ 50 گرام۔ جو کی بھوس 50 گرام۔ آدی کے بال قینچی سے ریزہ ریزہ کئے ہوئے۔ اگر اگرام۔ سب کو ملا کر دو تین روز کوٹا جاتا ہے اور تھوڑا تھوڑا پانی ملایا جاتا ہے جس قدر زیادہ کوٹیں گے اس قدر بہتر آمیزہ تیار ہوگا۔

بوتہ

مٹی کا ایک چھوٹا سا ٹوری نما برتن ہوتا ہے جو خاص طور سے نہایت مضبوط بنایا جاتا ہے اور کئی مرتبہ آگ دینے سے بھی نہیں ٹوٹتا۔ ساروں کی کھالیاں بھی اسی قسم سے ہوتی ہیں۔

بوتہ کا زیادہ تر استعمال کشتے تیار کرنے میں ہوتا ہے۔ بعض دواہیں کئی مرتبہ بوتہ میں رکھ کر آگ دی جاتی ہیں۔ اگر ہر ایک آگ کے بعد بوتہ پر خفیف گل حکمت کیا جائے تو اس سے بوتہ

کی مضبوطی جمع ہوتی ہے۔ مٹی کے کوزہ بوتے کے بعد ہی استعمال کر سکتے ہیں۔
جس پر گل حکمت کر دیا گیا ہے۔

کپڑوٹی

کپڑوٹی سے مراد یہ ہے کہ کسی کوزہ، مٹی کے برتن یا آتشیں فیصلہ پر کپڑا اور مٹی مٹی لپیٹ کر
خفک کر لیا جائے۔ اس سے فائدہ یہ ہوتا ہے کہ کپڑوٹی کیا ہوا ظرف گرمی اور آبی سے فوشنے
نہیں پاتا۔ اور بعض صورتوں میں یہ فائدہ بھی پہنچتا ہے کہ ہوا اس کی وجہ سے نہ اندر جاسکتی ہے
اور نہ اندر کے بخارات باہر آ سکتے ہیں۔

بعض مرتبہ معمولی چکنی مٹی کے بجائے گل ملٹانی لگاتے ہیں جو زیادہ پائیدار ثابت ہوتی ہے۔

کشتہ

(KUSHTAHE)

کشتہ کے لغوی معنی مارا ہوا ہیں لیکن طبی اصطلاح میں کشتہ اس زود اثر اور تعدد فری
مقدار میں استعمال کی جانے والی دوا کو کہتے ہیں۔ جیسے کسی دھات، اپدھات یا حجریات کو بہ ترکیب
خاص جلا کر بنایا جاتا ہے۔ کسی چیز کا کشتہ کر کے استعمال کرنے سے اس کی تاثیر بڑھ جاتی ہے اور
کشتہ بدن میں داخل ہونے کے بعد خون میں حل ہو کر اپنے افعال و اثرات اچھی طرح انجام دیتا
ہے۔ بہ الفاظ دیگر دواؤں کو جلا کر چونہ (کلس) جیسا بنادیا جاتا ہے۔ اس عمل کو نکلیس کہا جاتا
ہے اور جو چیز عمل نکلیس کے بعد چونے کی شکل میں حاصل ہوتی ہے اسے کشتہ نکلس کہا جاتا ہے۔
مندرجہ ذیل چیزوں کا کشتہ بنایا جاتا ہے۔

(الف) فلزات (دھاتیں)۔ مثلاً سونا، چاندی، تانبہ، جست، قلعی بنشیر، لوہا وغیرہ

(ب) حجریات (پتھر)۔ مثلاً زمرہ، یاقوت، لیش، عقیق، سنگبراحت، مروارید، صدف

مرجان، بید، حجرالبہود وغیرہ۔

(ج) ذوی الارواح (اپدھات)۔ گندھک، ہرنال، رتی، سنکھایا، شنگراف، راکپورہ

دارچین، پارہ وغیرہ۔

نوٹ

ذوی الارواح ان چیزوں کو اس وجہ سے کہتے ہیں کہ تیز آبی پران کے اجزاء بخارات (روح)

کی شکل اڑ جاتے ہیں۔ گویا ان کی روحیں نکل جاتی ہیں۔ کشتوں کو تیار کرنا نہایت ہوشیار اور تجربہ کار آدمی کا کام ہے۔

ذیل میں کشتہ سازی کے متعلق چند ہدایت درج کی جا رہی ہیں۔ جنہیں کشتہ بنانے وقت ملحوظ رکھنا چاہیئے۔

۱۔ جس چیز کا کشتہ بنایا جائے وہ خالص اور اعلیٰ درجہ کی ہو یعنی اسے مدبر یا مصفی کر لیا گیا ہو جتنے دھات ہوتے ہیں ان کو پہلے مختلف طریقوں سے مدبر کر لیا جاتا ہے اور جن ادویہ یا بوٹیوں کا رس استعمال کیا جاتا ہے وہ بھی بہترین ہونے چاہئیں تاکہ عمدہ کشتہ تیار ہو سکے۔

2۔ کشتہ کی تیاری میں جو اوزان بتائے جاتے ہیں اسی وزن پر لینا چاہیئے اپنی طرف سے کمی بیشی نہ کی جائے نیز کھل کرنے، پکانے یا آگ دینے کی جو مدت مقرر کی گئی ہے اس کی بھی پابندی کرنی چاہیئے۔

3۔ اگر کوئی دوا کسی بوٹی کے پانی میں یا کسی دوسری سیال شے میں کھل کی گئی ہو تو اس کو خشک ہونے پر بوتہ میں بند کر دیں جب تک بوتہ خشک نہ ہو جائے اس کو آگ نہ دیں اور پھر جب تک آگ بالکل سرد نہ ہو جائے دوا کو بوتہ سے باہر نہ نکالیں۔ جب بوتہ کو آگ سے باہر نکالیں تو پہلے رکھ سے اچھی طرح صاف کر لیں۔ پھر یہ آہستگی کھول کر دوا نکال کر شیشے یا پلاسٹک کے ظرف میں محفوظ کر لیں۔

4۔ کشتہ تیار ہونے کے بعد چھ ماہ یا سال بھر کے بعد استعمال کرنا بہتر سمجھا جاتا ہے۔ خاص کر اگر کشتہ کسی زہریلی شے کا ہو خاص طور سے احتیاط برتنی چاہیئے۔ کہا جاتا ہے کہ کشتہ جس قدر پرانا ہو گا اسی قدر زیادہ مفید ہو گا۔ بعض کا کہنا ہے کہ اگر جلد استعمال کرنا ہو تو اس کو شیشی میں بند کر کے مرطوب زمین میں تین چار روز تک دفن کر دیں تو اس کی اصلاح ہو جاتی ہے۔

5۔ اگر کشتہ خام رہ جائے تو اس کو دوبارہ آنچ دے کر درست کر لیا جائے۔ خام کشتہ کثیر اوقات مفید ہونے کے بجائے مضر ہو ا کرتا ہے۔

6۔ کشتہ کو کسی شیشی یا ڈبیہ میں رکھنا چاہیئے۔ کاغذ کی بوڑیہ میں نہ رکھیں اور نہ کھلا رہنے دیں۔ ایسا کرنے سے اس کا اثر ناقص یا باطل ہو جاتا ہے۔ اس کے علاوہ کشتہ کو ہوا اور پانی سے بھی محفوظ رکھنا چاہیئے۔ ورنہ کشتہ کو نقصان پہونچے گا۔

7۔ کشتہ کی تیاری میں آنچ کی نوعیت اور مقدار کا لحاظ رکھا جائے یعنی بعض وقت آگ دینے کے لئے ایلوں کا وزن لکھا ہوا ہوتا ہے مگر بعض مقامات پر وزن کے بجائے گچٹ وغیرہ یعنی گڑھے کی لمبائی چوڑائی وغیرہ لکھی جاتی ہے، اس کے مطابق آگ دیں۔
8۔ کشتہ کرنے کے لئے جس قدر ایلوں کی آگ دے گا یہوں ان میں سے نصف سے زیادہ اپنے نیچے پھمائیں۔ اس کے بعد وہ چیز رکھیں جس کا کشتہ تیار کرنا ہے پھر باقی ماندہ اپنے اوپر رکھ کر آگ دیں۔ جب آگ بالکل سرد ہو جائے تو دوا نکال لیں۔
9۔ کشتہ تیار کرنے کے لئے گھوٹا ایسی جگہ ہونا چاہیے جہاں ہوا کے جھونکے لگیں کیونکہ ہوا سے وہ خراب ہو جاتا ہے۔

10۔ جنگلی ایلوں کی آگ بمقابلہ ہاتھ سے بنے ہوئے ایلوں سے زیادہ تیز ہوتی ہے
11۔ آنچ دینے کو پٹ دینا کہتے ہیں یا کسی سیال میں ڈوبنے کو بھی پٹ دینا کہتے ہیں جتنی آگ لکھی ہوئی ہے اس پر عمل کریں۔ آگ کی مختلف قسمیں ہیں جیسے
1۔ بارہ پٹ :- ایسا گڑھا ہونا چاہیے جس کی لمبائی 5 فٹ چوڑائی 2 فٹ اور گہرائی 5 فٹ ہو۔

2۔ گچ پٹ (GAT PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 4 فٹ چوڑائی 4 فٹ اور گہرائی بھی 4 فٹ ہو۔

3۔ مہا پٹ (MAHA PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 3 فٹ چوڑائی 3 فٹ اور گہرائی 3 فٹ ہو۔

4۔ بجر پٹ (BJAR PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 4.5 فٹ چوڑائی 4.5 فٹ اور گہرائی 5 فٹ ہو اور اس گڑھے میں ایک فیٹ بلندی تک لکڑی بھر دیتے ہیں پھر درمیان میں بوتہ (برتن وغیرہ جس میں کشتہ تیار کیا جاتا) رکھا جاتا ہے اور اوپر سے گڑھوں سے ڈھاک دیا جاتا ہے۔ بعض وقت ایلوں سے اور بعض وقت بکری کے مینگنیوں سے گڑھا بھرا جاتا ہے۔ اور آگ دی جاتی ہے 10 گھنٹے کے بعد جب آگ سرد ہو جاتی ہے تو بوتہ کو نکال لیا جاتا ہے اور کشتہ کو پس کر باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔

5۔ بھودر پٹ (BHUDHAR PUT) اس میں صرف 2 فٹ گڑھا کھود کر اس میں مقررہ وزن کے مطابق اپنے رکھ کر آگ دیں۔ جس قدر اپنے لکھے ہیں اسی قدر ہونے چاہئیں۔

6۔ سیتل پٹ (SETAL PUT) ایسی آخی جس میں ایک چھوٹے گڑھے میں ایک دو کلو اپنے کی آگ دی جاتی ہے۔

7۔ کپوٹ پٹ (KAPUT PUT) ایک چھوٹا گڑھا جس میں 2 تا 3 پلے کی آگ دی جاسکتی ہے۔

8۔ بے گو بارپٹ (GOBAR PUT) ایسا گڑھا جس میں ایک کلو اپنی یادھان کا بھوسہ بھر کر آگ دی جاسکتی ہے۔

9۔ مہا بجرپٹ (MAHABHAR PUT) ایسا گڑھا جس میں 400 تا 560 پلے بھر کر آگ دی جاسکتی ہے۔ یہ بہت بڑا پٹ ہے۔

ذیل میں چند مشہور کشتہ جات کو تیار کرنے کے طریقے اور افعال و مواقع استعمال کو بیان کیا گیا ہے۔

ابستہ حجر الیہود (KUSHTAH-E-HAJRUL YAHUD)

اجزائے ترکیبی :- حجر الیہود ۱۰۰ گرام، کلتنی ۱۰۰ گرام، آب ترب ۱/۲ لیٹر۔

طریقہ تیاری

حجر الیہود کا باریک سفوف تیار کر کے اس کو مولیٰ کے پانی میں پسیا جاتا ہے۔ جب مولیٰ کا پانی خشک ہو جائے روپے کے سکے کے برابر ٹکیہ بنا کر سوکھایا جاتا ہے۔ کلتنی کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھتے ہیں صبح میں پیس کر لیسڈر (PASTE) بنا لیا جاتا ہے۔ اس پیسٹ کو مٹی کے ایک کوزے میں بچھا کر اوپر حجر الیہود کے ٹکیوں کی تہ بچھا دی جاتی ہے۔ بھراں ٹکیوں پر کلتنی کے پیسٹ کی تہ بچھا دی جاتی ہے۔ اس پر دوسرا کوزہ رکھ کر کپڑوں کی کر کے کوزوں کو دھوپ میں سکھایا جاتا ہے۔ ایک گڑھے میں سات کلو پلے بھر کر آگ دی جاتی ہے۔ جس میں سے نصف سے زائد پلے نیچے بچھائے جاتے ہیں۔ جب آگ سرد ہو جاتی ہے تو برتن کو نکال کر احتیاط سے حجر الیہود کی ٹکیوں کو نکالا جاتا ہے اور سنگ صفاق کے کھل میں اتنا باریک پسیا جاتا ہے کہ سفوف میں کھردرا پن باقی نہ رہے۔

کشتہ تیار ہے جو ہلکے مٹیالے رنگ کا ہوگا۔ شیشے کے برتنوں میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال :- حساتھ کلید و مثانہ میں مفید ہے۔
 مقدار خوراک :- ۱۲۵ ملی گرام تا ۲۵۰ ملی گرام سفوف شربت بزوری، ۲ ملی لیٹر
 کے ساتھ صبح و شام استعمال کرنے سے گردہ و مثانہ کی پتھری نکل جاتی ہے۔

۲. کشتہ بیضہ مرغ *KUSHTAH-E-BAIZAH-E-MURGH*

اجزائے ترکیبی :- پوست بیضہ مرغ، حسب ضرورت، آب لیموں حسب ضرورت۔
 طریقہ تیاری :- چینی کے ایک پیالے میں نمک ڈال کر پانی میں حل کریں۔ اور اس
 پانی میں انڈے کے چھلکے رات کو بھگو رکھیں۔ صبح کو انڈے کے چھلکوں کو ہاتھ سے مل کر نکال
 لیں اور سادہ پانی سے کئی بار دھوئیں تا کہ سب نمک دھل جائے اور انڈوں کی اندرونی
 پرت نکل جائے۔ اب ان چھلکوں کو خشک کر لیں۔ جب اچھی طرح خشک ہو جائیں تو ان کو کوٹ
 کر باریک کریں اور لیموں کے رس میں کھل کر کے چونی کے بڑا برٹیا بنا کر خشک کریں۔ دومی
 کے کوزوں (*Earthen Dishes*) میں رکھ کر گل حکمت کریں اور خشک ہونیکے
 بعد ایک گڑھے میں جس کو گچ پٹ کہا جاتا ہے۔ آگ دیں (یعنی ایسا گڑھا جس کی لمبائی ۲
 فٹ، چوڑائی ۲ فٹ اور گہرائی ۲ فٹ ہو۔ ایوں سے بھر کر آگ دی جاتی ہے۔ سرد
 ہونے پر کوزوں کو نکال کر احتیاط کے ساتھ کشتہ کو حاصل کر لیا جاتا ہے۔ سفید رنگ کی مکیلا
 حاصل ہوں گی۔ ان مکیوں کو بیس کر پٹرے میں چھان کر شنشی میں محفوظ رکھیں۔ اس عمل کو
 دو دفعہ دہرائیں۔

مواقع استعمال :- جریان - سرعت انزال - کثرت احتلام - سيلان الرحم - سلسل البول
 نیز کثرت بول میں استعمال کیا جاتا ہے۔ زیادہ بیطس میں بھی مفید ہے۔
 مقدار خوراک :- ۱۲۵ تا ۵۰۰ ملی گرام معجون سیاری پاک میں ملا کر کھلائیں۔

۳. کشتہ فولاد *(KUSHTAH-E-FULAD)*

اجزائے ترکیبی :- برادہ فولاد ۲۵ گرام، شیر مار حسب ضرورت۔
 آب ٹھیکو اور حسب ضرورت۔ روغن زرد حسب ضرورت۔
 طریقہ تیاری :- سفوف فولاد کو آکھ کے دودھ میں گھس کر ٹیکہ بنا کر سوکھائیں

اور مٹی کے کوزوں میں بند کر کے گل حکمت کر کے ۱ تا ۵ کلو اپٹے کی آگ دیں، اسے بھر پٹتے ہیں۔ اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جائے۔

اس کے بعد اس سفوف کو آب گھسیگوار میں پیس کر ٹیکہ بنالیں۔ گل حکمت کر کے ۱ تا ۵ کلو اپٹوں کی آگ دیں۔ اس طرح اس عمل کو بھی تین دفعہ دہرایا جائے۔ جب آخری بار سفوف حاصل ہو تو اس کو پیس کر کپڑے سے چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔ سرخ سیلابی مائل کشتہ حاصل ہوگا۔

مواقع استعمال :- ضعف باہ، ضعف دماغ، سوء القینہ (خون کی کمی)، اور ضعف کبد میں بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک :- ۱۵ ملی گرام کشتہ جوارش جالینوس میں ملا کر صبح و شام کھلائیں۔

4 :- کشتہ مرجان سادہ (KUSHTAH-E-MIRJAN SADA)

اجزائے ترکیبی :- مرجان ۱۰ گرام، گل سرخ تازہ ۵۰ گرام۔

طریقہ تیاری :- گل سرخ کو پیس کر اس کا پیسٹ (PASTE) تیار کر لیں۔ ایک مٹی کے کوزے میں نصف سے زیادہ پیسٹ کی تہ بچھا کر دوسرے کو پٹے کو زے پر رکھ کر گل حکمت کریں اور سکھالیں۔ اس کے بعد اس کوزے کو ایک گڑھے میں رکھ کر ۵ کلو اپٹوں کی آگ دیں۔ سرد ہونے کے بعد نکال کر پیس کر سفوف کو کپڑے سے چھان لیں۔ سرخ کشتہ تیار ہوگا۔ بعض نسخوں میں گلاب کے بجائے آب گھسیگوار میں پیس کر کشتہ تیار کیا جاتا ہے۔

مواقع استعمال :- سعال، ضعف قلب، نزلہ مزمن، ضعف دماغ اور جربیان وغیرہ میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :- ۱۲۵ ملی گرام کشتہ خمیرہ گاؤ زبان میں ملا کر صبح و شام کھلایا جاتا ہے۔

5 :- کشتہ قرن الایل (KUSHTAH-E-KHARNUL AYL)

اجزائے ترکیبی :- قرن الایل (بارہ سنگھے کا سنگ) ۲۵۰ گرام شیر ملا ۵۰ گرام کوئلہ بقدر ضرورت۔ اپٹے ۱۰ کلو۔

طریقہ تیاری :- قرن الابل کے ٹکڑے کر کے کولوں کی آگ میں ملا کر کوئلہ بنائیں۔ اب ان کو شیر مدار آکھ کے دودھ میں کھل کریں اور ۱۰-۱۵ گرام کی ٹکیاں بنا کر خشک کریں پھر مٹی کی بانڈی یا کوزے میں رکھ کر گل حکمت کر کے ۱۰ کلو اپلوں کی آگ دیں جب آگ ٹھنڈی ہو جائے کوزے سے ٹکیوں کو نکال کر باریک بیس کر کپڑے سے چھائیں سفید کشتہ برآمد ہوگا۔ شیشی میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال :- بلغم، کھاسی، نمونیا، ذات الجنب (پسلی کا درد) اور سینے کے درد میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :- 125 تا 250 ملی گرام لعوق سپتان میں ملا کر صبح و شام کھلائیں۔

(JAUHAR-E-SIN)

6۔ جوہر سین

اجزائے ترکیبی :- سم الفار 75 گرام، شراب حسب ضرورت۔

وجہ تسمیہ :- جوہر سین سم الفار کے جوہر کا نام ہے۔ چونکہ سم الفار کا پہلا حرف س ہے۔ اس لئے اس حرف سے موسوم کر دیا گیا۔

طریقہ تیاری :- سنکھیا کو شراب میں کھل کریں یہاں تک کہ وہ خشک ہو جائے۔ اب یکساں سائز کے دو مٹی کے پیالے لیں۔ ان کے کناروں کو گھس کر اس طرح ہموار کریں کہ وہ ایک دوسرے کے ساتھ اچھی طرح مل جائیں۔

ایک کوزے میں کھلا کیا ہوا سنکھیا بچھا دیں۔ اس کے اوپر دوسرا پیالہ رکھ کر ان کے منہ اچھی طرح ملا دیں اور کھرا مٹی سے ان کے منہ بند کر دیں تاکہ دھواں خارج نہ ہونے پائے۔ پیالہ خشک ہونے کے بعد ایک ہزار دو لٹ کے برقی چولہے پر رکھ کر گرم کیا جائے۔ اوپر کے پیالہ پر کپڑے کی کٹی تہہ کر کے پانی میں بھگو کر رکھیں۔ خشک ہونے پر اس کپڑے کو تر کرتے رہیں۔ اس میں دوا کا جوہر حرارت سے اوپر کو چڑھتا ہے۔ اوپر والے برتن کے پینڈے میں جا کر سردی سے جتا جاتا ہے۔ لیکن تجربہ تازہ کیا گیا ہے کہ اوپر چھنے کے بجائے دوا کے اوپر یعنی نیچے کے برتن میں ہی ہلکے سفید قلموں کی شکل میں جمع ہو جاتا ہے۔ 2 گھنٹے تک مسلسل حرارت دینے کے بعد اتار لیا جاتا ہے۔ برقی چولہے سے حرارت کا تعین کیا جاسکتا ہے 2 گھنٹے میں سنکھیا اگر جوہر کے شکل میں حاصل ہوتا ہے۔ دو گھنٹے کے بعد میک کو برقی چولہے سے

اتار کر ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ جب بالکل ٹھنڈا ہو جائے۔ احتیاط سے سنک (کوزہ) کو ایک دوسرے سے علیحدہ کر لیا جائے اور جوہر سین کو جو سفید رنگ کا تہ میں جمع ہو گیا ہے مرفی کے پرے حاصل کر کے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔
تجربہ سے ظاہر ہے کہ 75 گرام سنکھیا سے صرف 35 گرام جوہر سین دو گھنٹے تک گرم کرنے سے حاصل ہوتا ہے۔

موافق استعمال :- ضعف باہ۔ آتشک۔ ضعف اعصاب میں بے حد مفید ہے۔
بدن میں حرارت پیدا کرتا ہے۔ جاڑے کے دنوں میں بلغم مزاج اشخاص اور بوڑھوں کے لئے نہایت مفید دوا ہے۔
مقدار خوراک :- 15 تا 30 ملی گرام مکھن یا مالائی میں رکھ کر کھلائیں۔

نوٹ

جوہروں کو اڑانے میں اس بات کا خیال رکھیں کہ سنکوں (کوزوں) کو ٹھنڈا کر کے ٹھولیں گرم حالت میں کھولنے سے سنکھیا کے بخارات سے آنکھوں کو نقصان پہنچنے کا اندیشہ ہے۔ یہ سہمی چیز ہے۔ مقدار خوراک کا خاص خیال رکھا جائے اور احتیاط سے مرخصیوں کو استعمال کرائیں

(JAUHAR-E-MUNAQQA)

7۔ جوہر منقی

اجزائے ترکیبی :- رس کپور 12 گرام، دارچکنہ 2 گرام۔ سم الفار 12 گرام۔

شراب 6 ملی لیٹر۔

جوہر منقی دراصل دارچکنہ۔ رس کپور اور سنکھیا کے جوہر ہیں۔ چونکہ یہ موزیکر گھٹلی نکال کر اس گھٹلی کے بجائے گولی سی بنا کر استعمال کرتے ہیں۔ اس لئے یہ جوہر منقی کہلاتے ہیں ترکیب تیار می :- پہلے تینوں چیزوں کا باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس میں شراب ملا کر کھول کر لیا جاتا ہے۔ جب دوا خشک ہو جائے تب چوٹی برابر ٹکیا بنا کر خشک کر لی جاتی ہیں۔ اس کے بعد دوا مٹی کے کوزے یعنی چھوٹے سینک لے کر ان کے سروں کو گھس کر ہموار بنالیا جاتا ہے تاکہ وہ ایک دوسرے میں اچھی طرح جم کر بیٹھ سکیں۔ اب ایک سینک (کوزہ) میں ٹکیوں کو رکھ کر اس پر دوسری سینک (کوزہ) رکھ کر دونوں کے منہ کو گوندھا ہوا گیہوں کا آٹا

ٹکا کر پٹرسکی ٹی لپیٹ کر مضبوط کر لیا جاتا ہے۔ اور خشک ہونے پر برقی چولہے (جواک ہزار ولٹیز کا ہو) رکھ کر مسلسل دو گھنٹے تک حرارت پہنچائی جاتی ہے۔ اور والی سینک (کوزہ) پر موٹا کپڑا پانی میں تر کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ جو گرم ہونے پر دوسرے ترکہ سے بدلے رہتے ہیں۔ اس دوا کا جو ہر حرارت سے اوپر کو چڑھتا ہے اور سردیوں سے ٹھکرا کر نیچے دوا ہوا کر بلکے سفید قلموں کی شکل میں جمع ہوتے جاتا ہے۔ مسلسل دو گھنٹے تک حرارت پہنچانے کے بعد الکٹرک چولہے سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ سرد ہونے پر کھولا جاتا ہے اور مرغی کے برے جمع شدہ جوہر کو احتیاط سے حاصل کر کے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

مواقع استعمال :- آتشک۔ گھٹیا اور نفروش میں نہایت مفید ہے۔ پرانے سوزاک میں بھی فائدہ دیتا ہے۔ جسم میں سوداوی مادہ کی وجہ سے اختلاج اور گھبراہٹ ہو تو اس کے استعمال سے دور ہوتی ہے۔

مقدار خوراک :- چونکہ سخی چیز ہے۔ احتیاط سے استعمال کرائیں۔ ۱۵ تا ۳۰ گرم منقلی میں رکھ کر نگل جائیں۔ دانتوں کو لگنے نہ پائے۔

(MARHAM)

مرہم

مرہم اس نیم جامد مرکب کو کہتے ہیں جو ایک یا ایک سے زیادہ دواؤں کے باریک سفوف موم اور کسی روغنی چیز کے مرکب یا صرف وسیلین میں ملا کر بنایا جاتا ہے اور عام طور پر درموں اور زخموں کو اچھا کرنے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ چند مشہور مرہم اور ان کی ترکیب تیار حسب ذیل ہے۔

(MARHAM E-DAMHLYUN)

ابرہم داخلون

اجزائے ترکیبی :- رزغن کنجد ۲۰ گرم مرڈار سنگ ۱۰ گرم۔ تخم خطمی ۲۰ گرم۔ تخم میتھی ۱۰ گرم۔ تخم کنان ۱۰ اسپغول۔ تخم کنوچہ ہر ایک ۲۰ گرم۔ موم زرد حسب ضرورت۔
افعال و مواقع طریقہ تیاری :- تخم خطمی سے تخم کنوچہ تک کے اجزاء کو بارہ گھنٹے تک پانی میں بھگو کر رکھیں صبح کو مل کر کپڑے میں چھان لیں۔ ایک کڑا ہی میں روغن کنجد ڈال کر اس میں مرڈار سنگ کا باریک پیسا ہوا سفوف ملا کر گرم کریں اور سفوف کو جلاتے جائیں تاکہ جلنے نہ پائے

جب تیل کا رنگ سیاہ ہو جائے اس میں جو شائعہ ملا کر دوبارہ گرم کریں یہاں تک کہ تمام پانی بخار ہو کر تیل رہ جائے۔ اس میں موم ملا کر گرم کریں جب موم بھل جائے تو آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔

استعمال:۔ صلابت ورم، ورم رحم اور غدد کی مخصوص دوا ہے اس کے استعمال سے رسولیان تک تحلیل ہو جاتی ہیں۔

مقدار خوراک:۔ یہ مرہم 5 گرام کوئے سبز کے پانی میں ملائیں اور اس میں لمبی لبتیز کر ایام نہانی میں رکھوائیں۔ اس مرہم کو اندرونی طور پر استعمال کرنے کی وجہ سے داخلہ نام دیا گیا ہے۔

(MARHAM-E-KHARISH)

2۔ مرہم خارش

اجزائے ترکیبی:۔ برگ حنا سفید کا سفیدی (زنک آکسائیڈ) سنگ جراثیم، کافور کہنہ سفید ہر ایک 25 گرام۔ جندھک آملہ سار، کھیلہ ہر ایک 50 گرام۔ مردار سنگ 25 گرام، وسیلین سفید ایک کلو

طریقہ تیاری:۔ مردار سنگ اور کافور کے سوائے تمام دواؤں کو باریک پس کر چھلنی نمبر 30 میں چھان کر سفوف بنائیں۔ مردار سنگ کو آگ کے برے کے مانند باریک کھل کر کے سفوف میں ملائیں۔ اس کے بعد کافور کو کھل میں ڈال کر تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر پیستے جائیں۔ یہ مکمل تاں سفوف میں کافور مل جائے۔ وسیلین میں تمام سفوف ملا کر کھل کریں۔ اس کے بعد شیشے کے نرتیان میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال:۔ خارش کی جگہ یا خارش کے وزموں پر لگائیں۔ گھٹیوں اور دوسرے سخت وزموں کو تحلیل کرتا اور زخموں کو بھرتا ہے۔

مقدار خوراک:۔ حسب ضرورت لے کر بیرونی طور پر لگائیں۔

(MARHAM-E-RAL)

3۔ مرہم رال سفید

اجزائے ترکیبی:۔ رال سفید 50 گرام۔ روغن کنجد 200 گرام۔

طریقہ تیاری:۔ رال کو پہلے پس کر سفوف تیار کر لیں پھر ایک برتن میں حل کا تیل ڈال کر

اگ نہ چڑھائیں اس میں نلک کا سفوف ملا کر گرم کریں۔ جب نال باجھی طرح حل ہو جائے اس میں پانی ملا کر ساتھ سے ملتے جائیں اور پانی بدلتے جائیں یہاں تک کہ سفید مرچ بھٹا ہوا حاصل ہو جائے۔
مواقع استعمال :- یہ مرچ خارش میں بے حد مفید ہے۔ زخموں کو دودھ کرتا ہے آگ میں جلے ہوئے زخموں کے لئے مخصوص ہے۔ ہاتھ پر جب ترخے جاتے ہیں تو اس کے استعمال سے کافی فائدہ ہوتا ہے۔
مقدار اخوراک :- حسب ضرورت مرچ لے کر مقام پر لگائیں۔ یہ مرچ ہمیشہ پانی میں رکھیں اور پانی بدلتے رہیں۔

قیروطی (QAIROOTI)

قیروطی وہ مرکب دوا ہے جو موم اور تیل ملا کر بنائی جاتی ہے۔ پہلے تیل کو گرم کر لیا جاتا ہے اس کے بعد اس گرم تیل میں موم کو طایا جاتا ہے جب موم تیل میں حل ہونے لگے تو برتن کو آگ سے نیچے اتار کر ٹھونڈا جاتا ہے۔ جس سے قیروطی حاصل ہوتی ہے۔
 بعض وقت دوسرے ادویات کا سفوف بھی گھومتے وقت ملائے میں بشرطیکہ نسخہ میں لکھا گئے ہوں جیسے

۱۔ قیروطی آردر کر سینہ

اجزاء کے ترکیبی :- آردر کر سینہ 50 گرام۔ اصل سوس 50 گرام۔ تخم یتھی 50 گرام۔ عاقر قرہ 50 گرام۔ بلوخی 50 گرام۔ روغن کنجد ایک کلو۔ موم 250 گرام۔
ترکیب تیاری :- دواؤں کو ٹکڑی کر چھلنی نمبر ۱۰ میں چھائیں۔ اور آردر کر سینہ ملا کر رکھیں اس کے بعد روغن کنجد تیل کا تیل، کڑا ہی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور اس میں موم بھی شامل کر دیں۔ جب موم پگھل کر تیل میں مل جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں۔ بعد اس میں تمام سفوف ملا کر شیشے کے برتن میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال :- نمونیا، پہلی کدرد اور ذیق النفس دوسرے میں میز پریش کیوں
مقدار استعمال :- ضرورت کے مطابق یہ قیروطی لے کر گرم کر کے ماش کیوں

بقیر وطی سیادہ

اجزائے ترکیبی :- بڑی کامفر 20 گرام۔ سوم زرد 80 گرام۔ تل کابل دروغہ

کجد 490 ملی لیٹر۔

طریقہ تیاری :- چونکہ بازار کا موم صاف نہیں ہوتا اس لئے پہلے اس کو صاف کر لیں یعنی کسی برتن میں پانی ڈال کر گرم کریں۔ اس کے بعد موم کو اس پانی میں ڈال دیں۔ موم اچھی طرح حل ہونے کے بعد آگ سے اتار کر سرد کریں۔ پانی نیچے جمع ہو گا اور خالص موم اوپر جم جائے گا۔ اسی موم کو نکال کر استعمال میں لائیں۔ پہلے تیل میں ہڈی کے مغز کو حل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد موم کو حل کر کے آگ سے اتار لیا جاتا ہے۔ یہ بھی محلول درم ہے حسب ضرورت استعمال کریں۔

کحل دسرمہ (KUHAL)

ایک قسم کے مغوف ہی ہیں اور یہ آنکھوں کے لئے مخصوص ہیں۔ کحل کی دواؤں کو نہایت باریک کھل کر کیا جاتا ہے۔ اور ریشمی کپڑے سے چھان کر آنکھوں میں لگایا جاتا ہے۔

کحل صدف

اجزائے ترکیبی :- صدف سوختہ (سیپ جلائی ہوئی) 60 گرام بھٹکری بریان

25 گرام بھری 25 گرام۔ عرق بادیان 60 گرام۔

ترکیب تیاری :- تینوں چیزوں کو باریک پس چھان کر کھل میں ڈالیں اور تھوڑا تھوڑا عرق بادیان ڈال کر لگاتار کھل کریں یہاں تک کہ عرق بادیان ختم ہو کر سرمہ خشک ہو جائے۔ اس کے بعد ریشمی کپڑے میں چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔

موانع استعمال :- صبح اور بوقت خواب سلائی سے آنکھوں میں لگائیں۔ بینائی کو قوت دیتا، آنکھوں کی سرفخی کو دور کرتا ہے۔

باب نہم

Pharmaceutics یا عطار کے (دواساز) کے فرائض و دوا خانوں کو جدید —
اور شائستہ طریقوں سے کس طرح آراستہ کیا جائے۔

عطار کو علم زبان میں دواساز کہتے ہیں۔ اگر دواساز کو کسی سرکاری دوا خانہ یا خانگی مطب میں ملازم رکھا جائے تو اس کو کپاؤنڈر *Compounder* یا *Dispenser* کہتے ہیں۔ خود وہ کسی نام سے پکارا جائے لیکن سب کے فرائض یکساں ہیں۔

دواساز پر بڑی ذمہ داری ناید ہوتی ہے۔ اس کی متوری سی غلطی سے مرض میں فائدہ کے بجائے نقصان پہنچے گا نہ بیشہ ہوتا ہے۔ عام طور پر بازار میں بھی جو لوگ دوائیں فروخت کرتے ہیں ان کو بھی عطار کہا جاتا ہے۔ اور جو دوائیں ان کے پاس سے خرید کر قریباً دین کے مطابق پورے اجزاء و ترکیب کے ساتھ مرکب دوائیں بناتا ہے اس کو دواساز کہتے ہیں۔ اس لئے خواہ عطار ہو یا دواساز دونوں کا تسلیم یافتہ ہو نا ضروری ہے۔ یعنی باضابطہ دواسازی کی تعلیم حاصل کرنا ضروری ہے کیونکہ جب تک طبی اصول سے واقف نہ ہوگا وہ صحیح طریقہ سے دواسازی کے فرائض انجام نہ دے سکے گا اور نہ کسی طبیب کے نسخہ کو سمجھ سکے گا۔ اس لئے ایسے شخص کو چند خصوصیات کا حامل ہو نا ضروری ہے۔

۱۔ عطار یا دواساز کا طبی اصطلاحات سے واقف ہو نا ضروری ہے یعنی ادویہ سازی کے چند اصطلاحات جیسے نیم کو فتر کرنا۔ ادویہ کے مدبر کے اصول۔ بریان کرنا۔ معرق کرنا۔ مجوف فراشیدہ بصرہ پستہ۔ معرود مرکب۔ ادویہ۔ سیمی ادویہ کی مقدار خوراک وغیرہ سے واقف ہو نا ضروری ہے۔ علاوہ اس کے اس میں چند اوصاف اور بھی ہونے چاہئیں۔ دواساز کو ایک خلیق اور دیانت دار آدمی ہونا چاہئے۔ جو زندگی کی قیمت سمجھتا ہے۔ اور دل میں خوف خدا رکھتا ہے۔ نیز جو مریض سے افلاک کے ساتھ سلوک کر سکے۔ علاوہ ازیں دواساز کا مغالی پسند ہو نا بھی ضروری ہے۔

عطار کے فرائض صرف یہاں نہیں ہیں کہ وہ طبیب کے ہدایت کے مطابق نسخہ بانڈھ کر مریض کے حوالے کرے بلکہ اس کے فرائض میں یہ بھی داخل ہے کہ نسخہ میں دوا کے استعمال کے بارے میں جو ہدایات لکھے ہیں ان کو اچھی طرح سمجھانے لیکن اوقات نسخہ میں کمالے کی دواؤں کے ساتھ بیرونی استعمال کی کمی دوائیں بھی ہوتی ہیں۔ اگر عطارد ہدایت کرنے میں ذرا بھی غفلت برتے تو ممکن ہے کہ مریض بیرونی استعمال کی کمی دواؤں کو استعمال میں لے آئے جس سے جان کے تلف ہونے کا امکان ہے اس لئے ان دواؤں کو دیتے وقت مریض کو اچھی طرح سمجھائیں۔ نیز جو بھی دوائیں مریض کے حوالے کریں صاف ستھری ہوں۔ اگر معزز دوائیں ہوں تو سب کو پاک و صاف نیز گرد و غبار سے بیز ہونا چاہئے۔ اگر نسخہ میں کم کوفتہ لکھا ہو تو کم کوب کرے یا مریض کو سمجھادیں۔ اگر ایشیم مقرر لکھا گیا ہے تو خود عطار کا فرض ہے کہ ایشیم کو قنجی سے کر کر اندس کے کیرڑوں کو نکال کر پاک و صاف کر کے نسخہ میں ملائیں یا مریض کو سمجھادیں۔ ہر حال طبیب کے رائے کے مطابق سمجھادیں۔

نیز اگر کوئی ہر کب دوائیں نسخہ میں درج ہوں تو ان کو پاک و صاف چوتھے منہ کے شیشیوں میں بھر کر دیں بجائے اس کے کاغذوں میں دینا یا پانی کے کنوریوں میں دینا وغیرہ غلط طریقہ ہے۔ علاوہ اس کے کوئی نیم منجہ جیر ہو تو انکو بڑھ چیریں رکھ کر دیں اور اگر شیشیوں پر دواؤں کے نام لکھ کر چسپاں کریں تاکہ غلطی کا کوئی امکان باقی نہ رہے۔

نیز دوا ساز کو چاہئے کہ مفرد دوائیں علیحدہ علیحدہ قول کر صوب نسخہ مریض کے حوالے کریں صرف انداز سے سے دوائیں دینا مناسب نہیں۔ نیز دوا ساز کو چاہئے کہ جب کسی کا نسخہ بانڈھنا شروع کرے جب تک کہ اس کا نسخہ پورا نہ پہنچے دوسرے مریض کے نسخے کو ہاتھ نہ لگانا چاہئے ایک مریض کے بعد دوسرے مریض کے دواؤں کو مکمل طریقے سے دینا چاہئے ورنہ ٹھوڑی سی لاپرواہی مریضوں کے لئے مصیبت بن جائے گی۔

نسخہ بانڈھنا (دوا دینا)

نسخہ بانڈھنے سے مراد یہ ہے کہ طبیب کے نسخہ اور اس کی ہدایات کے مطابق عطارد دوائیاں تیار کر کے مریض کے حوالے کرے۔

اگرچہ یہ چھوٹی سی اصطلاح ہے لیکن یہ مفرد کام نہیں ہے بلکہ یہ ایک بڑا مجموعہ کام ہے جس کے تحت عطار کے لئے بہت سے فرائض ہیں جن کو مختلف حصوں میں تقسیم کر کے بیان کیا گیا ہے

۱۔ نسخہ باندھنے سے پہلے عطار کا فرض ہے کہ وہ ایک مرتبہ نسخہ کو اول سے آخر تک پڑھ ڈالے اگر نسخہ کی کوئی دوا نہیں ہے تو اس کو نشان لگائے۔

۲۔ نشان زدہ دوا کے بجائے دوسری دوا دینے کی کوشش نہ کرے یہ حرم ہے نیز مریض کو اس اجزاء کے بارے میں سمجھائے کہ یہ دوا ہمارے پاس نہیں ہے۔ یا اگر مریض بھی ہے تو اصل نہیں ہے۔ طبیب کی رائے معلوم کر لے۔

۳۔ اگر کسی دوا کا نام مشکوک ہو یا سمجھ میں نہ آئے تو طبیب سے اس کی وضاحت کرائے اگر کسی نسخہ میں دوا کے وزن کے متعلق کوئی شبہ ہو یا سمجھ میں نہ آئے اس کی مقررہ مقدار سے زیادہ ہو تو بھی فوری طبیب کو مطلع کرے۔ اور نسخہ کی تصحیح کرائے۔

۴۔ تمام دواؤں کو حسب ہدایت وزن ناپ تول کر دوائیں دی جائیں۔ اندازہ سے بغیر تولے دوائیں دینا بڑی غلطی ہے جس سے نسخے کے خواص میں تبدیلی کا اندیشہ رہتا ہے۔
۵۔ عطار کا فرض ہے کہ دواؤں کے ساتھ جو اصطلاح درج کی جاتی ہیں ان کی پابندی کرے جیسے۔

۱۔ مویز بنجی۔ جس کے معنی چاک کے ہیں۔ یعنی مویز ہی سے بچ کو نکال کر مویز کو مریض کے حوالے کیا جائے۔

۲۔ مقشر یعنی چھلے ہوئے۔ یعنی اصل اسوس مقشر لکھی ہو تو اصل اسوس کے بیرونی پوست کو چاقو سے تراش کر اندرونی زرد لکھی کو نیم کوفتہ کر کے نسخہ میں ملائیں۔ جو اصل اسوس مقشر نیم کوفتہ کہلائے گا

۳۔ مقرر (قہنی سے کترے ہوئے) یہ صفت زیادہ تر ابریشم کے ساتھ آتی ہے۔ عطار کا فرض ہے کہ ابریشم کو نسخہ میں مقرر لکھا ہو تو قہنی سے کتر کر اندرونی کپڑے کو صاف کر کے باریک تراشہ ہو ابریشم نسخہ میں ملا دے۔ ورنہ مریض ابریشم کو لے جا کر اسی حالت میں جو شاندے میں ڈال کر گرم کرے گا۔

۴۔ بصروستہ (پوٹلی باندھ کر) یہ صفت اکثر افیاقون اور تخم کشوت کے ساتھ لکھی جاتی ہے۔ جس سے مراد ہے کہ جو شاندہ یا فیضانہ میں تخم کشوت یا افیاقون کو پوٹلی باندھ کر ڈالا جاتا ہے۔ اور دواؤں کو چھوٹا دیا جاتا ہے۔ تو عطار کا فرض ہے کہ وہ دوا کو ٹیلہ ٹیل کے کپڑے میں پوٹلی باندھ کر مریض کے حوالے کرے اور بھیجے۔

5 - سائیدہ (چھڑک کر) یہ لفظ اکثر خاکی اسپنول۔ غم رگیاں۔ تخم کنوچر و فیو کے ساتھ لکھا جاتا ہے جس سے مراد یہ ہے کہ جوشاندہ یا خیساندہ تیار ہونے کے بعد ان دواؤں کو چھڑک کر پلایا جاتا ہے۔ اس لئے ان دوا کو علیحدہ کاغذ میں یا مہ کوڑھین کو سمجھا دینا چاہئے۔

6 - مغزلیں۔ (چھلنی سے چانا ہوا) یہ لفظ اکثر غاریقون کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔ جس سے مراد یہ ہے کہ غاریقون کو پانی میں اچھی طرح جو محض دے کر اس کو ہاتھوں سے مکر پلا شک چھلنی میں ڈال کر چھان لیا جائے۔ ہار یک اجز چھن کر گزر جائیں گے۔ اور سخت اجز اچھلنی پر رہ جائیں گے جو نقصان دہ ہیں 7 - نیم کوفتہ۔ (ادھ کھلایا ہوا) جوشاندہ اور خیساندہ سے میں بعض ادویہ کو نیم کوفتہ لکھا جاتا ہے اس کے معنی ہیں کہ ان دواؤں کو کھل کر شنبہ میں ملا یا جائے تاکہ اچھی طرح پانی میں حل ہو سکیں جیسے اصل اسوس مقشر نیم کوفتہ۔ کاسنی نیم کوفتہ۔ ساد یا نیم کوفتہ۔ عطار کا فرض ہے کہ طیب کی ہدایت پر عمل کرتے ہوئے نسخہ کو باندھنے کی کوشش کرے۔

8 - مجوف خراسیدہ۔ یہ لفظ خصوصاً تربد کے ساتھ آتا ہے۔ یعنی تربد کو اوپر سے چھلکر اس کا بیرونی پوست نکالا جاتا (تب خراسیدہ کہلاتا ہے۔ اس کے بعد اس کے اندر سے سخت لکڑی بھی نکال لی جاتی ہے تو تھوچیف دار (تالی دار) بن جاتا ہے۔ اس کو مجوف کہتے ہیں۔ اس لئے عطار کو چاہئے کہ تربد کو اگر مجوف خراسیدہ لکھے تو اس کا پوست نکال کر اس کی اندر کی لکڑی نکال کر اس سفید تربد کو نسخہ میں ملا دے یا مریض کے حوالہ کرے۔

9 - مسلم۔ (سالم۔ بیہ کوٹا ہوا) یہ لفظ خصوصاً اسپنول کے ساتھ لکھا جاتا ہے مطلب یہ ہے کہ نسخہ میں اسپنول کو بغیر کوٹے ملا دیا جائے۔ کیونکہ اس کا جز موخر لعاب ہی ہے۔ صرف پانی میں ملا گونے سے اس کا لعاب نکلتا ہے۔

10 - مرکب دوائیں۔ جیسے بھون غیر و جات۔ لمو قات۔ جوارش۔ اطر فیض و غیرہ بشرط ہیں دیں یا کسی صاف خیشے کے چوڑے منہ کے ڈھکنے دار ظرف میں دیں۔ تاکہ دوا صفائی کے ساتھ مریض تک پہنچ جائے۔

11 - شربت۔ عرق۔ اگر نسخہ میں دھج ہوں تو دونوں کو ملا کر خیشی میں مریض کو دے سکتے ہیں۔ اگر شربت جوشاندہ یا خیساندہ میں ملانا ہو تو اس شربت کو علیحدہ خیشے میں دیں اور مریض کو سمجھائیں کہ جوشاندہ میں ملا کر پلائیں۔

12 - آخر میں جب نسخہ تیار ہو جائے تو عطار کا فرض ہے کہ دوبارہ نسخہ پر نظر ثانی کرے

اور لفظ بہ لفظ دیکھ کر کوئی اجزا تو چھوٹ نہ گئے ہوں یا کسی میں کوئی صراحت تو نہیں ہے -
جب اطمینان ہو جائے تو ترکیب حوالہ کرے اور اس کو آسان الفاظ میں دوبارہ سمجھائیں کہ دوائیں
کس طرح استعمال کرائے۔

نوٹ: اگر کوئی سی دوائیں ہوں تو ان کو سرخ کاغذ میں پیسٹ کر مرہین کے حوالے کریں اور
اس کو اچھی طرح سمجھائیں۔ نیز بیرونی استعمال کے دوائیں جیسے قیروملی یا تیل وغیرہ ہو تو ان کو علیحدہ
باندھ کر اس پر سرخ کاغذ کا لیبل لگائیں۔ تاکہ غلطی سے اندرونی طور پر استعمال نہ کریں نیز غلطار کاغذ
قرص ہے کہ ایک وقت میں دو نسخے ایک ساتھ نہ بنائیں۔ بعض وقت غلطی کا امکان ہے اس لئے نسخہ
کو سامنے رکھ کر حسب ہدایت نسخہ باندھا جائے۔

دواخانہ کی آرائش

دواخانہ خواہ چھوٹا ہو یا بڑا ایسے سلیقہ سے آرائش کرنا چاہئے تاکہ اسے دیکھ کر شخص کی طبیعت
خوش ہو کہ وہ دیکھنے والوں کے احساسات دوران مرض میں بہت ہی نازک ہو جاتے ہیں۔ اگر دواخانہ کا
ظاہر کی نظر اچھا نہ ہو تو بہترین دوائیں بھی دستیاب ہوتے ہوئے مرہین کا اعتماد اور اطمینان قلب
دواخانہ کے ظاہر کی نظر کو دیکھ کر جاتا رہے گا۔ اور مرہین کو دواؤں اور طبیب پر اعتماد نہ رہے گا اس
کے برعکس دواخانہ منظم طور پر ساماں ہو تو مرہین کا اعتماد بڑھے گا اور اس کی طبابت و تجارت میں بھی
ترقی ہوگی۔

دواخانہ کے آلات

دواخانہ کے تمام آلات اور سامان بروقت صاف ستھرے رکھے جائیں جیسے ترازو
اوزان بیشیشے کے مرتبان۔ ڈھکنے چمچے۔ جبریلان وغیرہ۔

شک و شبہ کی وجہ سے دواؤں پر مکیاں چوٹیاں جمع ہو جاتی ہیں اس لئے چمچے چمچیاں وغیرہ کو
استعمال کے بعد پالنے سے دھو کر صاف ستھرے کپڑے سے خشک کر لیا جائے۔ کیونکہ دواخانہ کے
حدود میں مکھیوں کا ہونا ایک شرمناک بات ہے۔ دواخانہ کے اندر روئی حدود کے علاوہ اس کے
بیرونی حدود دینی قرب و جوار میں بھی صفائی و پاکیزگی کی ضرورت ہے۔ اس لیے دواخانہ کی جگہ
منتخب کرتے وقت احوال پر بھی نظر ڈالنی چاہئے۔

دواخانہ خود کافی ہوا اور ہومس میں روکھنی کا دوا فرما نظام ہوتا کہ ہر چیز صاف دکھائی دے سکے۔ ناپ تول میں روکھنی کی کسی سے غلطی واقع نہ ہونے پائے۔ نیز دواخانہ میں مریضوں کے بیٹھنے کے لئے کافی گنجائش ہونا چاہیے۔

دواخانہ میں دواؤں کی ترکیب

دواخانہ کا کمرہ کشادہ ہونا چاہیے۔ تاکہ مختلف دواؤں کو مختلف الماریوں میں سلیقے سے ترتیب دیا جاسکے۔ آج کل مختلف کامیج کے الماریاں دواؤں کے لئے بنائی گئی ہیں جن کے ذریعہ ہم دواخانہ کو جری خوبی سے آراستہ کر سکتے ہیں۔ چونکہ دواخانہ میں مفرد مرکب دواؤں کو استعمال میں آسکتی ہیں اس لئے دواؤں کو ان کی شکل صورت کے لحاظ سے ترتیب دیا جائے۔ تو مناسب ہو گا۔ دواؤں کی ترتیب میں مندرجہ ذیل خصوصیات کا لحاظ کیا جائے تو بہتر ہے۔

مفرد ادویہ۔ ۱۔ مفرد ادویہ کے لئے ایک خاص قسم کی لکڑی کی الماری بنانی چاہیے جس کی اونچائی تقریباً ساڑھے چار فٹ۔ جوڑائی تقریباً چھ فٹ ہو اس میں مختلف لکڑی کے خانے بنائے گئے ہوں۔ اس الماری کی بالائی سطح میڈیکل کابینہ ہو اس پر کاغذ رکھ کر دوا سازبہ آسانی نسخوں کو ترتیب دے سکتا ہو۔ اس الماری میں مختلف صاف مفرد دوائیں بھر کر اس پر دواؤں کے نام خوش خط اور جلفوف میں چسپال کے لئے جانے چاہئیں۔ اس طرح جب طبیب صاحب کوئی جو مشاندہ یا خساندہ لکھے دوا سازبہ ہدایت ان دواؤں کو آسانی سے نکال کر نسخہ باندھ کر دے سکتا ہے۔ الماری کے خانوں میں بھی دواؤں کو ترتیب سے بھر دینا چاہئے۔ جو دن رات استعمال میں آتی ہیں جیسے مصغنیات خون کو ایک ہی طرف جمع دیں مثلاً شاہ ہمزہ۔ چراندہ۔ سر بھوکہ۔ عتاب و لائق۔ ہیلہ سیاہ۔ منڈل سرنگیل ٹیلو فروغیو۔ اس طرح بعض دوائیں نزلہ زکام میں زیادہ طور پر استعمال ہیں۔ جیسے میدانہ عتاب۔ ہینال وغیرہ کو ایک دوسرے کے قریب بھر دینا چاہئے نیز اس طرح گل بنفشہ موہیز شعلی۔ بادیان گاؤز بارہیج کاسنی (جو نسخہ ظل شکم کے اجزا ہیں) ایک طرف بھر دیں۔

نیز ہر ایک الماری کے پاس ایک کپڑا رکھ کر دواؤں کی تقسیم میں سہولت ہوگی۔

دوسری الماری میں صرف اطریظات۔ مجونات۔ جہدشات رکھے جائیں۔ تیسری الماری میں صرف غیر مہیات۔ تقویات مہرات بھروئے جائیں۔ چوتھی الماری میں صرف عرقیات۔ خشکیں بیکھیں

وغیرہ رکھے گئے ہوں۔ پانچویں الماری میں ختمی ادویات مجھے غیر شک۔ زعفران۔ ورق طلا۔ وارید یا قوت مند مرد جیسے جواہرات نیز مرکب ختمی مرکب دوائیں جیسے دال سک معدل۔ جواہر دار۔ خمیرہ مروارید۔ خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا۔ فقرح یا قوتی۔ خمیرہ گاؤ زبان غیری وغیرہ رکھے گئے ہوں۔ یہ الماری ہمیشہ مقفل کر کے رکھنا چاہیے۔

چھٹی الماری میں صرف بیرونی طور پر استعمال کی جانے والی دوائیں۔ نیز سبھی دوائیں رکھنا چاہئیں۔ اس الماری کو بھی ہمیشہ مقفل رکھنا چاہئے اور صرف ضرورت کے وقت کھولنا چاہئے۔ ساتویں الماری میں صرف جوب۔ اقراض۔ سفوف۔ نیز کشت جات رکھنا چاہئیں۔ جتنے بھی شیشے کی الماری رکھے گئے ہوں وہ بالکل صاف ستھرے ہوں۔ اور ہر ایک شیشے پر دو آکا نا چسپاں ہوں۔ اگر کسی دوا ہو تو اس پر رنگین پبل چسپاں ہونا کہ غلطی سے کسی کو نقصان نہ پہنچ سکے۔ عرقیات کے لئے بڑے بڑے شیشے کے مرتبان مناسب ہونے میں بعض وقت چھوٹی چھوٹی شیشیوں میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔ جن کو کارک سے مضبوطی سے بند کیا جاتا ہے۔ غزیت وغیرہ کے لئے بھی وہی سترے شیشے ہونا چاہئیں۔ جو کارک سے مضبوطی کے ساتھ بند کر سکیں۔ نیز مرہے جات نہ جونا ت۔ خمیرہ جات۔ لعوقات کے لئے چوڑے بڑے منہ کے ہم شکل مرتبان ہونے چاہئے۔ کشت جات کے لئے چھوٹے سیٹھان ہونا چاہئے۔

مختصر کر تمام دواؤں کو سہولت کے لحاظ سے اور تقسیم میں آسانی کا خیال کرتے ہوئے دواؤں کو ترتیب دیں۔ اور دیکھنے والوں کو بھی بہت ہی خوبصورت نظر آئیں۔ جس سے دوا خانہ کی رونق بڑھ جاتی ہے۔ طبیب کو اپنے حسب خواہش دعات کے تحت دوا خانے کو سببانے کی کوشش کرنا چاہئے اور سب سے اہم چیز صفائی و پاکیزگی کا خیال رکھنا چاہئے۔

باب دہم

علم خصائص الادویہ

PHARMA COGNOSY

ادویہ (Drugs) خام ادویہ سے (Crude or Raw Drugs) مراد نباتی یا حیوانی ادویہ کی وہ تجارتی شکلیں ہیں جو بازار میں دستیاب ہوتی ہیں۔ جن کو مرکب ادویات کی تیاری میں استعمال کی جاتی ہیں۔ ان کی قدر و قیمت کم و بیش معین کیائی اجسام کی موجودگی پر منحصر ہے۔

جن کو اجزائے موخرہ یا اجزائے فعال (Active Constituents) یا (Active Principles) کہتے ہیں۔

یہ اجزاء پودے کے مختلف حصوں میں پائے جاتے ہیں۔ چنانچہ وہی خالص حصہ عام دوا کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ بعض اوقات یہ پودے کے تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں۔

ماخذ (Sources) کے لئے لحاظ سے دواؤں کو چار حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے
 (۱) نباتی (Herbs) (۲) حیوانی (Animal) (۳) معدنی (Minerals)
 (۴) مصنوعی (Synthetic)

سب سے زیادہ دوائیں نباتی ہوتے ہیں۔ بعض دوائیں مصنوعی طور پر تیار کی جاتی ہیں جن کو تالیفی یا Synthetic کہتے ہیں۔ مسکن (Habitat) سے مراد پودہ یا حیوانی کی قدرتی سکونت گاہ یا مقام ہے۔ جہاں سے یہ دوا حاصل کی جاتی ہے۔ جس کو (Natural source) بھی کہتے ہیں۔

فرامی (Collection) کسی دوا کی مقبولیت یا اصلیت کچھ پیدائشی مقام اور موسم پر منحصر ہے۔ جبکہ وہ فراہم کی جاتی ہے۔ چنانچہ ریوند جب تک چھ سال کی نہ ہو بیکار ہوتی ہے۔ چینی ریوند ان ریوندوں سے قوی ہوتی ہے۔ جو کہ ترکی اور ہندوستان میں اگائی

جاتی ہیں۔ پرانی سکونتائی جھال یا پوست بہ نسبت نئی پوست کے کونین کی زیادہ مقدار پر مشتمل ہوتے ہیں۔

ادویہ کی ترکیب (Composition of drugs)

تمام ادویات اجزائے موثر یا Active constituents سے ایک معین ترکیب رکھتی ہیں۔ جو ان کے ناموں اور کیفیاتی ضابطوں سے بخوبی ظاہر ہوتی ہیں۔ یہ ترکیب بہت ہی پیچیدہ ہوتی ہے۔ جن کو مختصر طور پر بیان کیا جا رہا ہے۔

الف۔ الکلائیدز Alkaloids: یہ اجزائے موثر نائٹروجنی جو ہر میں جو زیادہ تر پودوں یا حیوانوں کی بانٹوں میں بنتے ہیں۔ کبھی ان کو تائیلی طریقہ پر بھی تیار کیا جاتا ہے۔ جو حسب ذیل خواص رکھتے ہیں۔

(۱) یہ نائٹروجنی جو ہر ہے۔

(۲) یہ امونیائی مرکبات ہیں (Ammonia Compounds) NH_3

(۳) یہ تو شون کے ساتھ مل کر نیکیات (Salts) بناتے ہیں۔

(۴) یہ قلعوی ہوتے ہیں اور سرخ لہمی کاغذ کو نیلا کر دیتے ہیں۔

(۵) کونائین (Conine)، نکوٹین۔ سپارٹن (Sparteine)

لوبلین (Lobeline)، وغیرہ نکوٹین۔ سپارٹن (Sparteine)

لوبلین (Lobeline)، وغیرہ مایع الکلائیدز تقریباً ہمیشہ صرف کاربن، ہائیڈروجن اور نائٹروجن پر مشتمل ہوتے ہیں۔

(۶) محسوس الکلائیدز بے رنگ۔ قلعی ہوتے ہیں۔ اور آکسین پر مشتمل ہوتے ہیں۔

(۷) یہ پانی میں، بشکل اور الکوحل میں با آسانی حل پذیر ہوتے ہیں (Salts) نیکیات

عموماً پانی میں حل پذیر ہوتے ہیں۔

(۸) کئی الکلائیدز کے محلول سخت کڑے ہوتے ہیں۔

یہ امر نوٹ کرنا چاہیے کہ لاطینی میں الکلائیدز کے نام کے پیچھے (una) اور انگریزی

میں ٹین (e) آتا ہے جیسے (لاطینی) اسٹروپینا (Atropina) انگریزی میں

انٹروپین (Atropine) نباتی الکلائید تقریباً تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں لیکن

بجوں یا جڑوں میں سب سے زیادہ مقدار میں پائے جاتے ہیں خاص کر دوج پتیہ پودوں میں یعنی *Dicotyledons* میں

چند الکلائڈس ادنی پودوں میں پائے جاتے ہیں مثلاً مسکین (*Muscamine*) اور ارگوتاکسین (*Ergotoxine*)

بعض پودوں میں بہت سے الکلائڈ ہوتے ہیں مثلاً سکونامین۔ بعض میں ایک الکلائڈ پودے کے ایک حصہ میں اور دوسرے اسی پودے کے دوسرے حصے میں پایا جاتا ہے۔

الکلائڈ مصنوعی طور پر بھی تیار کئے جاتے ہیں مثلاً تھیوفیلین (*theophylline*) سپرارینین (*Suprarenine*) دیگر مصنوعی الکلائڈ۔

نقیضات (*Incompatibles*)

الف۔ فلویات جو کم مل پذیر الکلائڈ کی ترسیب کر دیتی ہیں۔

ب۔ ٹنین (*tannin*) جو حامل پذیر ٹینٹ بنا دیتا ہے۔

ج۔ آبوڈائیڈز (*Abodies*) اور برومائیڈز (*Bromides*)

جو حامل پذیر آبوڈائیڈ یا برومائیڈ یا دوسرے ملحات یا *Salts* بنا دیتے ہیں۔

د۔ مرکب کھورائیڈز (*Mercuric Chloride*) جو حامل پذیر روہرا

Salts انک بنا دیتا ہے۔

ترشے (*Acids*)

ترشے ہائیڈروجن کے *Salts* ہیں۔ پودوں میں بے شمار نامیاتی ترشے پائے

جاتے ہیں۔ خواہ غیر نامیاتی اساسوں مثلاً پوٹاشیم یا کلسیم کے ساتھ مرکب کی حالت میں یا

آزاد حالت میں ترشے اور ان کے *Salts* (انفعال الادویاتی طور پر نہایت ہی دلچپ

ہیں۔ ترشہ لیموں (*Citric acid*) ترشہ لوبان (*Benzoic Acid*)

سیلیسیک اسڈ اور معدنی ترشے برطانوی قراہادین کے چند ترشے ہیں۔

اساس (*Base*)

وہ اشیاء ہیں جو ترشوں کے ساتھ تعاون کرتی ہیں اور *Salts* بناتی ہیں

ٹھک (Salts) ازخوش اور اساسوں کے مرکبات ہیں۔

گلائیکوسائیڈز (Glycosides)

بے رنگ قلمی ٹھوس ہیں جو پانی اور الکوحل میں حل پذیر ہیں۔ وہ آب پاشیدگی پر ایک ترشح کن شکر میں اور ایک غیر شکر کی جڑ ہیں۔ بٹ جاتی ہیں جس کو ایکلوکون (Aglucoside) کہتے ہیں۔ وہ پودوں میں پائے جاتے ہیں اور ترشوں اور بعض خیروں کے ساتھ مل کر شکر آزاد کرتے ہیں۔ وہ تعدیلی پاکو در طور پر ترشی ہوتے ہیں اور کاربن بائیڈروجن اور آکسیجن پر مشتمل ہوتے ہیں۔

چند میں اس کے علاوہ نائٹروجن بھی ہوتے ہیں۔ اور ایک یا دو میں عملدھک، پانی اور الکوحل میں ان کی حل پذیری بہت ہی مختلف ہوتی ہیں اور ایسٹر میں بشو تامل پذیر ہوتے ہیں اور بعض طاقتوں، ناز بریلے ہوتے ہیں۔ اور دوسرے تقریباً بے اثر ہوتے ہیں۔ ذائقہ تھوڑا کڑوا ہوتا ہے۔ سلیسین، Salicin، اجلاپین (Jalapin)، ڈیجٹالین، کیکسٹین (Cassia) چند گلائیڈز میں گھونکوسائیڈز (Glycosides) کا اطلاق صرف ان گلائیڈز میں کیا جاتا ہے۔ جن میں شکر کی جڑ گلوکوس ہوتا ہے۔

ٹینس (Tannins)

ایسی اشیا جو بہت سے پودوں میں پائی جاتی ہیں خاص طور پر پتوں اور درختوں کے پوست میں، وہ غیر نائٹروجنی ہوتے ہیں۔ بعض گلائیڈز میں ہوتے ہیں۔ اور فینال (Phenol) شقات کا ایک گروہ بناتے ہیں۔ وہ الکوحل اور پانی میں حل پذیر ہوتے ہیں ان کا مزہ کھلا ہوتا ہے اور (Tannic Acid) کے ساتھ مل کر وہ نیلا سیاہ بنز رنگ پیدا کرتے ہیں۔ نباتی الکلائڈ تقریباً تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں لیکن بیجوں یا جڑوں میں سب سے زیادہ مقدار میں پائے جاتے ہیں۔ خاص کر دو بیج پتیا پودوں میں وغیرہ۔ وہ لیڈ اسٹیٹ (Lead acetate)، ایومین اور الکلائڈز کے ذریعہ تریب ہو جاتے ہیں۔

چربیوں۔ روئلن (Olein) مانع۔ پامیٹن (Palmitin) انیم ٹھوس اور اسیرن (Stearin) ٹھوس کا آمیزہ ہیں۔ جن کے ساتھ ملاوہ ان میں دوسرے اجسام کی بھی ذرا سی مقدار ہوتی ہے۔ وہ نہ زیادہ تریجوں میں پائے جاتے ہیں۔ اور خلیات کے اندر قطروں یا قلموں کی صورت میں ہوتے ہیں۔ وہ پانی میں ناعمل پذیر الکوہل میں شکل حل پذیر یا تھوڑا کھورہ فارم، بنزل (Benzol) کاربن ڈائی سلفائیڈ اور تراسینین (Turpentine) میں قابل آزادانہ حل پذیر ہوتے ہیں۔ قلموں کے ساتھ مل کر وہ صابن اور گلیسرین بناتے ہیں مثلاً (Tashile Soap) جو زیتون کے تیل پر (جو عملاً مالص اولیئن ہے) سوڈیم ہائیڈرو آکسائیڈ کے عمل سے بنتا ہے۔

چربیوں (Fats)

وہ ثابت تیل میں جو معمولی تیش پر ٹھوس رہتے ہیں۔ لیکن تیلوں سے ان بنیادی اجزاء کے اضافی تناسب میں مختلف ہیں چنانچہ چربیوں میں سرٹن اور پامیٹن زیادہ ہوتی ہیں جو ان کو ٹھوس یا نیم ٹھوس بنا دیتی ہیں اور تیلوں میں مانع اولیئن زیادہ ہوتی ہے۔

ثابت تیلوں کے خواص

وہ طہران ناپذیر ہیں۔ اسی لیے ان سے ایک مستقل چکنائی کا دھبہ رہ جاتا ہے۔

۲۔ ان کو کشید نہیں کیا جاسکتا ہے۔

۳۔ وہ آج کے اثر کے تحت تحلیل ہو کر سڑا بندے ہو جاتے ہیں۔

۴۔ روغنیات خراش آور نہیں ہیں (سوائے روغن سلاطین کے،

۵۔ وہ نباتات کے ساتھ مل کر صابن بناتے ہیں۔

۶۔ چند تیل اور چربیوں جو انی اصل کی ہیں۔ مثلاً مکھن، ماشم، غیر ماشم، حواشی (Cod-liver oil)

جس کی اکثریت نباتی اصل کی ہوتی ہے۔ جسے بادام کاتیل۔ اسی کاتیل۔ زیتون کاتیل۔ ارغری کاتیل۔ مسکہ وغیرہ۔

موم (Waxes)

چربیوں کی نسبت ان کا قوام سخت تر اور نقطہ اجماعت بلند تر ہوتا ہے۔ مٹی کے ساتھ مل کر صابن نہیں بناتا۔

طیران پذیر تیل (Aromatic oils)

چونکہ پودوں کی شناخت اکثر اوقات اپنی تیلوں کی موجودگی کی باعث ہوتی ہے۔ اسی لیے ان کو ”جوہری تیل“ بھی کہا جاتا ہے۔ Active Constituents وہ کشید کے عمل کے ذریعہ حاصل ہوتے ہیں۔ سوائے یسوں کے تیل کے۔ یہ تیل نالغس ہو رہ پھلوں میں۔ پودوں کے پھولدار حصوں میں یا بیجوں اور پتوں میں پائے جاتے ہیں۔ ان کی خوشبو کی وجہ سے ان کی عطر سازی میں یا دواؤں کے بو اور مزہ کو دو کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ بالعموم وہ صاف اور بے رنگ ہوتے ہیں بعض کارنگ سبزی مائل ہوتے ہیں تو جیسے کا جو۔ کباب جینی وغیرہ دار چین کا رنگ زرد اور جب پرانا ہوتا ہے تو سرخی مائل بھورا ہوتا ہے۔

۱۔ وہ طیران پذیر ہوتے ہیں اور کشید کیے جاسکتے ہیں اور ان سے کوئی مستقل چکنائی کا دھبہ نہیں رہتا۔

۲۔ یہ تیلوں میں مل کر صابن نہیں بناتے۔

۳۔ وہ سردا ہندے نہیں ہوتے البتہ روشنی اندھ ہوا کے تکثیف سے وہ رالدار ہو جانے کا رجحان رکھتے ہیں۔

۴۔ وہ پانی میں اتنے مل پذیر ہوتے ہیں کہ اس میں ان کا مزہ اور بو آجاتی ہے Stearoptene کی مثالیں کافی پودیز کاسٹ (Alen whole) اور اجوائن کاسٹ Thy ml میں۔

گوگرد (Gums)

گوڈائیڈی کاربوہائیڈریٹ ہیں جو پانی میں پھول کر یا حل ہو کر لنوج چسپندہ رچھا، سیالات

- بناتے ہیں۔ جس کو لعاب (Mucilage) کہتے ہیں۔ وہ پودوں کے تنوں یا شاخوں یا دودنوں سے پیدا شدہ ارتشافات ہیں جو مندرجہ ذیل پر مشتمل ہیں۔
- ۱- عربین (Azabir) پانی میں حل پذیر مثلاً بھول کا گوند۔
 - ۲- بیسورین (Bassorin) پانی میں جزوی طور پر حل پذیر مثلاً کثیرا۔
 - ۳- سرامین (Ceram) ناعمل پذیر گوند ہیں۔
 - ۴- پیکٹن (Pectin) بعض دوائی پودوں میں پائی جاتی ہیں اور یا نباتی جیلی (Vegetable Jelly) اگوند سے مشابہ ہیں۔

بلسان (Balsams)

یہ روغنی رالیں یا رالیں جو ماصوبان یا ماص دار چینی یا دودنوں پر مشتمل ہیں۔ بوبان (Benzoin) بلسان پیرودٹولو عنبر مانع (Prepared Storax) ابرطانوی قرابادین کے بلسانات ہیں

رالیں (Resins)

ٹھوس بھونچک۔ ناظیران پذیر پیچیدہ اشیاء ہیں جو طیران پذیر تیلوں کی تکید سے ماخوذ ہیں۔ وہ خلیات اور الکوحل میں حل پذیر اور پانی میں ناعمل پذیر ہیں۔ جب وہ طیران پذیر تیلوں میں حل شدہ پائی جائیں تو ان کو روغنی رالیں (Aleoresins) کہتے ہیں۔ بعض اوقات وہ گوندوں اور طیران پذیر تیلوں کے ساتھ استخراج کی حالت میں پائی جاتی ہیں۔ ان کو وضع رالیں (Gum resins) کہتے ہیں۔ جب یہ پانی کے ساتھ آمیز کی جائیں تو یہ مسخات نباتی ہیں۔

اشق (Aminonian cum) اور ہینگ صغ رالوں کی مثالیں ہیں۔
 نوٹ۔ کسی دوا میں جان بوجھ کر یا غفلت سے دوسری اشیاء کو ملا دینا نفیش
 اکہلاتا ہے۔ تمام قیمتی دواؤں میں یہ شکایت کی جاتی ہیں۔ Adulteration

ادویہ کا جمع کرنا اور ان کا تحفظ ۱۱ Collection & Preservation of drugs

دوا خواہ معدنی ہو یا حیوانی ہر جگہ وہ پیدا نہیں ہوتی اگر متحد مقامات میں پیدا ہوتی ہے تو اجزاء موثرہ کے لحاظ سے ہر جگہ کی دوا یکساں نہیں ہوتی۔ اس لیے متعدد مین نے یہ ہدایت کی ہے کہ جن ممالک اور مقامات کی دوائیں تجربہ سے بہتر اور قوی ثابت ہوں اور مشہور ہوں انہیں ان ممالک سے بہتر موسم میں حاصل کریں جبکہ وہ نشوونما کی مدد کمال کو پہنچ چکی ہوں۔ جیسے گلی بٹفکھ کشمیری۔ زعفران کشمیری۔ عتاب ولایتی۔ تنب ہندی (جنگل) الاچور کا مشرقی۔ فیروزہ نیشاپوری۔ چائے۔ خطائی۔ مشک تبتی و نیپالی۔ سقمونیائے انطاکی۔ سنائے کی۔ صمغ عربی۔ ایفون ہندی۔ ایفون مصری۔ ریوند چینی۔ ریوند ترکی۔ ریوند ہندی۔ کافور قبوری وغیرہ۔ اس طرح بہت سی دوائیں اپنے اپنے مولد اور نسبت کی طرف منسوب ہیں۔ جہاں بہ نسبت بہتر پیدا ہوتی ہیں چنانچہ ریوند چینی۔ ریوند چینی ہندی اور ترکی سے بہتر ہوتا ہے۔ ایفون مصری ہندی سے قوی ہوتا ہے۔

کسی دوا کے بہتر ہونے کا ایک عام اور کلی علامت یہ ہے کہ اس دوا کی بو۔ رنگ۔ مزہ اور دیگر تمام ظاہری خواص بدرجہہ اس میں پائی جاتی ہیں اور موجود ہوں اور برتنی کسوٹ اور آمیزش سے قطعاً مبرا ہوں۔

درخت، پودے، جڑی بوٹیاں چھوٹی ٹمڑکی بہتر ہوتی ہیں یا بڑی ٹمڑکی؟

(اجزاء موثرہ ادویہ) Active Constituents of drugs

مطلب زیادہ ہوتے ہیں جو کم ٹمڑکے پودوں سے حاصل کیے جاتے ہیں یا

زیادہ ٹمڑکے پودوں میں؟

اس کا جواب یہ ہے کہ سوائے تجربہ کے اس کے لیے کوئی قانون کلی نہیں بنایا جاسکتا بعض پودے چھوٹی عمر زیادہ موثر ہوتے ہیں اور بعض اس کے برعکس بڑی عمر میں۔ مثلاً ریوند چینی کا درخت چھ سال میں بالغ اور قابل استعمال ہوتا ہے۔ بعض اوقات چھوٹی ٹمڑکی کو نیپلیس نخی پنیاں اور چھوٹی چھوٹی بندکیاں مستعمل ہیں بعض اوقات بڑی پنیاں جو مدد کمال کو پہنچ چکی ہوں اور اچھی طرح کٹے ہوئے ہوں۔

بعض اوقات کچے یا نیم پختہ پھلوں کو توڑ لیتے ہیں اور بعض اوقات انہیں پختہ ہونے دیجے ہیں مثلاً کچے آم اور پختہ آم کچے آم اور کھانے میں اور پختہ آم مقوی مسس بدن میں مستعمل ہیں۔

اوقات ادویہ محصلہ (Time of Collection)

پھول اور پتے (flowers and leaves)

پھلوں اور پتوں کو ان کے درختوں سے اس وقت توڑا جاتا ہے۔ جبکہ یہ حد کمال کو پہنچ جاتے ہیں۔ لیکن رنگ و بو شکل بدلنے یا مڑ جانے اور گرنے سے پہلے۔ پھر اس کو سایہ میں گردوغبار اور نمی سے بچا کر بہ احتیاط سکھاتے ہیں۔ لیکن بعض دوائیں ایسی بھی ہیں کہ دھوپ میں سکھانے سے ان کی قوت میں کمی نہیں ہوتی جیسے تخم وغیرہ۔

تخم اور کھیل (fruits and seeds)

اکثر تخم اور پھلوں کو اس وقت جمع کرتے ہیں۔ جبکہ اس کے درخت کے پتے مڑ جانے لگتے ہیں اور وہ پورے طور پر پختہ ہو جاتے ہیں۔ بشرطیکہ اس پھل کے سڑ جانے کا وقت نہ آیا ہو۔ اور وہ درخت سے ٹوٹ کر خود بخود نہ گر گئے ہوں۔ اور پھر ان میں سے جو سکھانے کے قابل ہوتے ہیں ان کو پھولوں اور پتوں کی طرح بہ احتیاط تمام سکھالیتے ہیں۔

جڑ (Roots)

جڑوں کو اکثر اوقات سردیوں کے موسم میں خریف کے اواخر میں پھول لگنے سے پہلے حاصل کرتے ہیں۔ اور کاٹ کر خشک کر لیتے ہیں۔

شاخ اور چھال (Branches and Barks)

شاخوں اور چھالوں کو درختوں سے اس زمانے میں پھلتے ہیں جبکہ وہ جوان ہوں لیکن مر جائے ہوئے خشک اور مڑھے۔ کپڑے نہ ہو گئے ہوں اور بہار کا موسم ہو۔ لیکن جھاڑیوں سے اکثر اوقات موسم خزاں میں چھالیں اتار آتے ہیں۔

حشائش بوٹیاں (Herbs)

بوٹیوں کو اس وقت جمع کر کے خشک کیا جاتا ہے جبکہ وہ پورے طور پر تر و تازہ ہوں۔
اور اپنی جوانی اور نشو و نما کے کمال کو پہنچ چکی ہوں۔

صمغ (Gums)

صمغ یعنی گوندوں کو درختوں سے اس وقت حاصل کیا جاتا ہے جبکہ پھول گرنے لگتے ہیں۔ صبح کے وقت طلوع آفتاب سے پہلے یا شام کے وقت غروب آفتاب کے وقت اور قبل اس کے کہ وہ ریزہ ریزہ ہو کر خود بخود درختوں سے گرنے لگے حاصل کیا جاتا ہے۔

حیوانی ادویہ (Animals)

ایسے حیوانات سے حاصل کرنا چاہئے جو جوان تندرست فریب اور کامل الخلق جن کے تمام اعضاء ٹھیک ہوں ایسے یہ اصول بھی کبھی غلط ہو جاتا ہے۔ بعض اوقات بوڑھے مرغ کو انتخاب کیا جاتا ہے۔ اس کا شور بہ پایا جاتا ہے۔ اسی طرح مرغ کے جوزوں اور چھوٹی عرکے بکروں بھیدروں اور دوسرے حیوانات کے گوشت بہتر اور سریع البہضم ہوتے ہیں۔

ادویہ کا تحفظ (Preservation)

ادویہ کلو مارکت روانہ کرنے یا محفوظ رکھنے سے پہلے اچھی طرح خشک کر لیا جاتا ہے۔ خصوصاً عام ادویہ کو ایسے کمزوروں میں رکھا جاتا ہے جہاں کی تپش ۷۰ سنٹی گریڈ سے کم ہو۔ کیونکہ زیادہ رطوبت اجزاء اور موثرہ کو متاثر کر لے ہے۔

روم نمی گیشن (Room fumigation)

ایک بہترین طریقہ ہے جس سے (Insects) کیڑوں سے بچایا جاسکتا ہے۔ معمولی مقدار کی دوائیں محفوظ ڈھکن والی مین کے برتنوں میں رکھا جاتا ہے اور وقتاً فوقتاً گورن فارم کے چند قطرے ان برتنوں میں چمکاتے رہتے ہیں تاکہ جراثیم پیدا نہ ہوں۔

۱۔ کافر دست پودینہ۔ سمت اجوائین میسی خوشبودار دواؤں کو جن کی بودار اجزاء برابر
صعود کرتے ہیں۔ ہوا کی گز سے محفوظ رکھنا چاہیئے۔

۲۔ پودینہ سنبل الطب۔ گل سرخ۔ میسی خوشبودار بوٹیوں اور پھلوں کو بھی ہوا سے
محفوظ رکھنے دار دہوں میں بند رکھنا چاہیئے ورنہ جیسے جیسے ان کی بو اٹھتی رہے گی دیے دیے
ان کی قوت گھٹتی چلی جائے گی۔

۳۔ حجریات۔ نمکیات۔ سہی ادویات اور مشک عنبر اور زعفران وغیرہ کا نج کے محفوظ رکھن
دار برتنوں میں رکھنا چاہیئے۔ اور ان برتنوں کو معتدل آب و ہوا میں رکھنا چاہیئے۔

۴۔ ایسے ادویات جو چربی اور تیل پر مشتمل ہوں ان کو چینی کے مرتابوں میں رکھنا چاہیئے۔
۵۔ نباتی ادویہ کو مہینے میں دومرتبہ برتنوں سے نکال کر تھوڑی دیر ہوا میں پھیلانے رکھنا
چاہیئے تاکہ نمی وغیرہ باقی نہ رہے۔

۶۔ بعض اوقات نباتی ادویات میں گھن کی سی کیفیت پیدا ہو جاتی ہے۔

۷۔ خوشبودار ادویات بھی جب ان کی خوشبو قائم رہے قابل استعمال رہتی ہیں۔ عنبر
اور مشک وغیرہ میں خوشبو کے سوائے قدرتی طور پر ایک مخفی رطوبت ہوتی ہے۔ جس
کا اندازہ ماہر ہی کر سکتا ہے اگر وہ رطوبت فنا ہو جائے تو ایک کا استعمال بھی بیکار ہے۔

۸۔ کپڑے اور ٹاٹ کے تھیلوں میں ادویات کو رکھنے سے روز بہ روز ان کی قوتیں گھٹتی
چلی جاتی ہیں۔ علی الخصوص بودار ادویہ جن کے اندر لطیف اجزاء پائے جاتے ہیں کیونکہ ان
کے بودار اجزاء موثرہ کپڑے اور ٹاٹ کے مسلمات اور چھیدوں سے برابر منافع ہوتے
رہتے ہیں اور ہوا کی رطوبت اور نمی ان میں ہمیشہ پہنچتی رہتی ہیں۔

ادویہ کی عمریں (Life of)

بعض ادوائیں بہت آسانی کے ساتھ اپنے ماحول سے مثلاً ہوا پانی رطوبت۔
بخارات گرمی و روشنی وغیرہ سے متاثر ہو جاتی ہیں اور اپنی ترکیب کو بدل دیتی ہیں
اور بعض چیزیں بہت کم بہ دشوار اسباب ماحول سے متاثر ہو آکرتی ہیں۔ اس لحاظ سے
مزاج ادویہ کو ڈھیلا اور کمزور اور مستحکم کیا جاتا ہے۔ اس لحاظ سے ادویہ کی عمریں کم و بیش ہوتی
ہیں۔ حقیقت یہ ہے کہ ادویہ کی عمر کا دار و مدار اس بات پر ہے کہ وہ دوا کس ماحول میں رکھی

گنتی ہے۔ یعنی ان چیزوں سے بچایا گیا ہے جو اس کے بگاڑنے اور فاسد کرنے میں مددگار
ہوتے ہیں۔

اجزاء لحمیہ اور وہ اجزاء جو گوشت کی طرح حیوانی ہوں معمولی فضا میں بہت جلد سرد
جاتے ہیں۔ ان کو معدودہ کرنا مشکل ہے۔

برف میں دبانا۔ نمک ملا کر خشک کر دینا۔ بریان کر کے شہد کے قوام میں ڈال دینا
ہوا کی گور سے بچانا یہ چند مثالیں ہیں جو عمل قلعن کو باز رکھتی ہیں یا روک دیتی ہیں۔

کلی اصول یہ ہے کہ جب تک ان ادویات کے قاسری صفات۔ رنگ۔ بو۔ مزہ۔ شکل
و صورت۔ وزن۔ معفائی وغیرہ قائم ہیں۔ اس وقت تک بکھنا چاہیے کہ ابھی وہ دوا زعمہ ہے
اس کی عمر بانی ہے۔ اس کی ترکیب نسبت قائم ہیں۔ خواہ وہ معدنی ہوں نباتی یا حیوانی مثلاً نمک۔
زعفران۔ عنبر۔ میس چیزوں میں ان کی مخصوص بو تیزی کے ساتھ جب تک قائم ہیں اس وقت بکھنا
چاہیے کہ ان کے افعال و تاثرات میں کمی نہیں آئی ہے۔ جب ان کی بونسبت ضعیف ہوئی ہو تو
باز کرنا چاہیے کہ اسی تناسب سے ان کے قوی کمزور ہو چکے ہیں۔

یہی حال ان ادویہ کا ہے۔ جن کے جوہر افعال کو روکے۔ کیلے۔ میٹھے کھٹے یا دوسرے
مزہ کے حامل ہیں (Sources) مانفد کے لحاظ سے ادویہ کی تین قسمیں ہیں۔

۱۔ معدنی (Minerals) ۲۔ نباتی (Herbels) ۳۔ حیوانی (Animal)

معدنی

اجزاء (پتھر) معدنی ادویہ میں سے بہت سے پتھر مثلاً ہیرا (الماس) یا قوت۔ زمرہ (لعل
مرمر۔ سنگ موسیٰ وغیرہ معمولی فضا بہت کم متاثر ہوتے ہیں۔ اس وجہ سے ان کی عمریں
دراز ہوتی ہیں کوئی خاص تجدید نہیں ہے۔

فلزات (دھاتیں) Metals

معدنی ادویہ میں سے فلزات کی عمریں کم و بیش ہیں۔ بعض دھاتیں فضا کی ہوا اور
رطوبت سے کم متاثر ہوتی ہیں۔ مثلاً سونا۔ چاندی۔ جست۔ تانبہ۔ سیسہ اور بعض زیادہ
مثلاً لوہا۔ اگر ان دھاتوں کو پانی اور مٹی کے اندر دفن کر دیا جائے تو فساد کی رفتار میں حسب
تناسب تیزی پیدا ہو جاتی ہے۔ صرف سونا ہوا پانی اور مٹی سے متاثر نہیں ہوتا۔

زنگار

کی قوت ایک سال کے بعد گھٹنی شروع ہوتی ہیں

سفیدہ Rorex

اس کی قوت چھ سال تک رہتی ہے۔

مردار سنگ Lead oxides

توتیا Copper Sulphate کی قوت ساہتے دراز تک باقی رہتی ہے۔

فادز ہر معدنی زہرہ فطائی جو خوش رنگ چکنا اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اس کی قوت مدت دراز تک قائم رہتی ہے۔

مروارید موتی

موتی کی عمر مذکورہ اودیہ سے کم ہے۔ اس کی آب و تاب اور صفائی باقی رہتی ہے۔ حجرات اور راضیات کو پسلی ہوئی حالت میں جب دیر تک رکھنے رہتے ہیں تو ان کی قوتیں بتدریج ضعف اور باطل ہو جاتی ہیں مندرجہ ذیل اودیہ نباتیہ کی گیارہ قسمیں ہیں جن کی مختلف عمریں ہوتی ہیں۔
۱۔ صمغیات Resins، مثلاً گوند، بول، کتیرا، اشق، جاد شیر، لک، لاک، دم الاغواہین وغیرہ ان کی قوتیں تقریباً تین سال تک باقی رہتی ہیں۔

۲۔ عصارات Extracts، اس سے مراد خشک عصارات ہیں جیسے اقا قبا، رسوت، کھتہ وغیرہ ان کی تحقیق عمریں صمغیات سے کم ہیں۔

۳۔ ازہار و فتاح (بند کلیان اور کھلے ہوئے پھول)

Buds and flowers

کلیان اور پھول مثلاً گل بنفشہ، گل نیلوفر، گل سرخ، گل گاؤزبان، ازخرفہ، قزنفل، پتیاں مثلاً برگ سنلے کی، برگ گاؤزبان سانچ ہندی، برگ سورہ، برسیا و شان وغیرہ کی

عمر میں ایک سال سے دو سال تک باقی رہتی ہیں۔

ادھان (روغن) Oils

مثلاً روغن زیتوں۔ روغن بالسان۔ روغن بہر روزہ۔ ان میں جو روغن بار در طب ہیں۔ جلد
جی کہ دو تین ہفتے میں خراب ہوتے ہیں۔ جو بار در طب ہیں وہ ایک سال سے دو سال تک رہتے
ہیں۔ روغن بالسان کی قوت مدت تک قائم رہتی ہے۔ جتنا پرانا ہوتا ہے اتنا ہی بہتر کھلاتا ہے۔
روغن کا فور۔ روغن زیتوں۔ روغن اصغر کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔

البان (رہنات کے دودھ) latex

وہ دوائیں جو دودھ کی قسم سے ہیں۔ یعنی Milky consistency میں ہیں۔ سفوینا۔
فرقیوں۔ انیون وغیرہ ان کی عمریں مختلف ہوتی ہیں۔
سفوینا کی قوت ۷۰ سال تک، فرقیوں کی چالیس سال تک اور انیون کی پچاس سال تک
اس کے بعد بتدریج قوی ضعیف ہوتی جاتی ہیں۔

اوراق (پتے) leaves

ایک سال سے دو سال تک کی عمر ہوتی ہیں۔

اشمار (پھل)

مثلاً عناب، سپستان، حب بلسان، مارو، بلعوط، آلو بخارہ، آلو بالو، سیب، جہی، انار،
بادام، اخروٹ، جاتفل، الائچی، فلفل، آملہ، ہلید، بلید وغیرہ ان میں سے جو چیزیں کثیر الدھن ہیں
زیادہ روغنی ہیں، مثلاً اخروٹ، بادام، پستہ، چلو زہ، ناریل وغیرہ ان کی قوتیں ایک سال تک
باقی رہتی ہیں۔ بشرطیکہ اپنے چھلکوں کے اندر رہندہ ہوں۔ ورنہ ایک ہفتہ میں خراب ہوتے ہیں۔

بزرور (نم) Seeds

مثلاً بادام، زیرہ، نم کاسنی، نم کشنرز، نم کاہو، نم کدو، خشخاس، کنجد، نم جنار، نم خربوزہ۔

تخم تربوزہ۔ ان میں سے جن چیزوں میں روغنی اجزاء نسبتاً کم ہیں۔ مثلاً تنسی۔ ہلدی۔ رائی وغیرہ ان کی۔
 قوتیں دو سے تین سال تک اور جن میں روغنی اجزاء زیادہ ہیں مثلاً گندھ۔ تخم کدو۔ تخم خشتا نشس
 وغیرہ ان کی عمری ان سے کم ہیں۔

اعضان (شاخیں) Branches

شاخیں۔ جڑیں و جمال میںے نقطہ زراوند۔ وج ترکی۔ درونج عقرنی۔ زرا۔ دھوب (ہلدی)
 دارمینی۔ حریق رائی، میس ان کی قوتیں اس سال تک اور ان سے زیادہ باقی رہتی ہیں۔ لیکن جو چیزیں
 دھوب جینی۔ زنجیل (سونٹھ)۔ زرنبار۔ زرنچور۔ زراوند۔ بہمن۔ تقابل مہری وغیرہ کی طرح اس قسم کی ہیں۔
 جن میں ہلد گھن لگ ماتی ہیں۔ ان کی قوتیں ہلد منعیف باطل ہو جاتی ہیں۔
 ۱۔ اصول و لحار جڑیں اور درخت کی ڈاڑیاں اور
 ۱۱۔ قشور (پوست اور چھالیں)۔ گیارہ قسمیں ہوتیں۔

ادویہ حیوانیہ

مثلاً چریمان جانوروں کے پتے۔ بنیر یاہ۔ سنگھ۔ جانوروں کے کھر۔ ناخن۔ گورہ۔ ینگھان اور
 فون وغیرہ ادویہ حیوانیہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔ چربی کو ٹنگ ملا کر رکھنے سے ایک سال
 تک قوت باقی رہتی ہے۔

انفخہ (بہیزریاہ)

اس کی قوت ایک سال سے دو سال تک رہتی ہے۔ جانوروں کے سنگھ۔ کھر۔ ناخن۔
 وغیرہ کی قوت چند سال تک رہتی ہے۔ جندبیدستر کی قوت دس سال تک قائم رہتی ہے۔ ملک
 اور عنبر کی قوت ان کی خوشبو باقی رہنے تک رہتی ہیں۔

گائے روغن دگاؤ (وہن) کی قوت اس کی رطوبت اور اس کی مخصوص رنگ باقی رہنے
 تک رہتی ہے اور جب زردی میں فرق آتا ہے۔ استعمال کے قابل نہیں رہتی ہے۔

ان ممالک کی فہرست جہاں خصوصاً حسب ذیل یونانی ادویہ پائے جاتے ہیں
۱۔ افغانستان

ہنگ۔ انجیر زرد۔ بشکرتیغال۔ مغز پستہ۔ بادام۔ عتاب دلائی۔ عقیقہ۔ منقی۔ کشمر
وغیرہ۔

۲۔ امریکہ

کافور۔ جندبیدستر۔ عشبہ۔ مغزی۔ جلاپا۔

۳۔ سعودیہ عربیہ

ایلوہ۔ عود غرق۔ سرکی۔ عود بلسان۔ سنائے کی۔ سد۔ عنبر۔ صمغ عربی۔ صدف صادق۔
اسطوخودوس۔ حب الفار۔ ریک ماہی

۴۔ برما

خلیم۔ پوکھراج ریاقت۔ ایشب۔

۵۔ سیلون

عنبر۔ صدف صادق۔ مروارید۔ دارچینی

۶۔ چین

کافور۔ عشبہ مغزی۔ ست پودینہ۔ ربوہ عینی۔ چوب عینی۔ خونبان۔ دارچینی

۷۔ انگلینڈ

نوشادر تلمی۔ سقمونیہ ولایتی۔ جلاپا۔ سرشم ہا ہی

۸۔ فرانس

عاقہ قربا۔ سرمرسیاہ۔ ست پودینہ۔ بوزیدان۔

۹۔ جرمنی

جندبیدستر۔ ست اجوائین۔ کبروہ۔

۱۰۔ یونان، مصطکی، وئی

۱۱۔ ہانگ کانگ

دارچینی۔ کباب عینی۔ جاتیفعل۔ جوتری۔ پیلی کلاں۔ ربوہ عینی۔

۱۲- اٹلی

ہو تال درئی سہاگہ نام۔ شاخ مرجان۔ رب السوس۔ جبر الیہود۔ پارہ۔ بادام تلخ۔ کہر وہ
روغن زیتون۔ شیر خشت

۱۳- جاوا

لوبان۔

۱۴- ماسکو

فرنیون۔

۱۵- نیپال

جدوار۔ خطائی۔ دروغ عقربی۔ زہر مرہ خطائی۔ مشک۔ بال تمیز بفاع خستقی۔ روہن بینی عقیق میش

۱۶- دودھ قطر

ساری دنیا میں دودھ کا بازار مراد کے لیے مشہور ہے یعنی دنیا میں دودھ کو مراد کا

ملکیت مانا جاتا ہے۔

۱۷- پاکستان

شقاقل مہری۔ زیرہ سیاہ۔ باؤ بڑنگ۔ انجیر زرد۔ اصل اسوس۔ پوست بیرون پستہ۔

مغز پستہ۔ بھی دانہ۔ مویر۔ جب الاس۔ معنی۔ نمک۔ لاہوری، حب الفار، زرشک۔ ترنجبین۔ جلا شیر
سلاجیت۔ گنار فادسی۔ سورنجان شیریں، عود صلیب

۱۸- ایران

برنجاسف۔ سر اسفانی۔ فدر شک۔ گل گاؤ زبان۔ برگ گاؤ زبان۔ تخم گاؤ زبان۔ تودری

سرخ۔ سرنجان شیریں۔ زعفران۔ ترنجبین۔ اجرائین خراسانی۔ تودری سفید۔ زدنائے خشک۔ تخم

فرنجشک۔ ثعلب مہری۔ انیون۔ غاریقون۔ گل سرخ۔ بہمن سرخ۔ خاکسی۔ بورہ ازنی۔ مجرایانی۔ تودری زرد

شکر گف۔ بازو سبز۔ گل غافش

۲۲- مراکش — عاقر قرحا

۱۹- سلنگاپور — سرمہ۔ لوبان

۲۵- سسلی — نار جیل دیا کی

۲۶- مالدیپ — شاخ مرجان

۲۷- مدغاسکر — لونگ

۲۸- بلجیم — غنشیہ مغربی

۲۹- عراق — مرادیدہ سنگ میش۔ کھجور

۲۰- اسپین — زعفران

۲۱- زنجبار — لونگ

۲۲- عدن — ام الاخوان

۲۳- اندونیشیا — کباب چین، پیل

اصطلاحات بہ لحاظ اُردو حروف تہجی

الف

Mica	اہرک
Silk	ابریشم
Ingredients	اجزا
Tracy spermum amm Linn.	اجوائن دیسی
To burned	احراق
Animal drugs	ادویہ حیوانی
Mineral drugs	ادویہ معدنی
Washed drugs	ادویہ مغسول
Herbel drugs	ادویہ نباتی
Melting	اذابت
Removal of froth	ارغا (جھاگ اتارنا)
Removal of the colour	ازالہ لون
Pharmacology	افعال ادویہ
Papaver somniferum Linn (Opium)	افیون
Tablets	اقراص (دورقص)
Salt preparing	اقلاد (قلی یا کھار نکالنا)
Alcohol	الکحل (شراب)
Astragals sarcacola Dymock	انزروت

ب

Gum accacia	بول کا گوند (مخ عربی)
Pulverising	برد (برادہ کرنا)
Vehicle	بدرقہ
Vessel-container	برتن
To parching	بریاں کرنا
To tie in a fine cloth	بسترہ بستہ - (پوٹلی باندھ کر)
Soaked	بھگو یا ہوا
Aconitum napellus Linn (Aconite)	پیش (پھتک)

پ

Mercury	پارہ
Sprinkled	پاشیدہ (چھڑکا ہوا)
Shell of chicken eggs	پوست بیض مرغ
Fungus	پھپھوند
Alumen (Alum)	پٹگری
Grinding	پینا (محن)

ت

Evaporation	تبخیر
Crystallisation	تلور (غلی بنانا)
Drying	تجفیف
To dissolve	تخلیل کرنا
Torrefaction	تخمیس (جھوننا)
Roasting	تشیوہ
Fermentation	تخمیر
Purification of drugs	تہ پرانہ
Fumigation	تدخین (دھواں بنانا)

Oiling	مدہن (پرہ کرنا)
Granulation	تجیب
Precipitation	ترسیب
Percolation	ترشح
Cleaning	تصفیہ
Sublimation	تصعید
Seiving	تصویل

ج

Corton tiglium Linn	جمل گورد
Castoreum	جند بیدستر
Decoction	جوش اندہ
Boiling	جوش دینا

چ

Cassia absus Linn	چاکسو
Lime washed	چونہ مضوی
Four seeds	چار تخم (کنوچ، دیکال، یارنگلہ اور اسپنول کے تخم)
Four Kurnels	چار مغز (خربوزہ، تربوز، گلرہی اور کد کا مغز)
Filter	چھاننا
Seive	چھلنی
Porcelain mortar	چینی کا کھول

ح

Pill	حب دگولی
Disintegrate	حل ہونا
Emulsion	طبیب
Tampon	عمول

Infusion	خ	خیساندہ (نفع)
Crushing Pounding	د	دق و رض
Drug	د	دواء
To immerse	د	دوبنا
Sprinkling (powder)	ذ	ذرور (چھڑکنا)
Binding materials	ر	رابطات
Shorea robusta (Resin)		رال سفید
Berberis arislata DC.		رسوت
Moisture		رطوبت
Oil coating		روغن کی تہ چڑھانا
Crocus satives Linn (Saffron)	ز	زعفران
Caram cavri Linn		زیرہ سیاہ
Pitta (Embrya)		زہریلی
Sodium Benzoit	س	ست لوبان
Citric acid		ست لیموں
Pounding		سحق
Vinegar		سرکہ
Antimony		سرم

Snuff	سوط
Tooth powder	سنون
Toxic drugs	سمی ادویہ
Detoxication	سمت کو دور کرنا
Powder	سغوف
Grinding machine	سغوف بنانے کی مشین
Arsenic	سنکلیا (رسم افار)
Earthen Pots	سینک (کوزہ)
ش	
Syrup	شریت
Sugar coating	شکر کی تہ چڑھانا
Cinnabar	شنکرون
Potassium Nitrate	شورہ قلی
Suppository	شیاف
ص	
Washed Aloes	صبر مضمول
Pharmacognosy	صفات الادویہ
ض	
Paste	ضاد
ط	
Decoction	طبخ
Liniment	طلاء
Process	طریقہ
ع	
Extract	عصارہ

Squeezing	مصر
Sneezing Powder	عطوس
Materia Medica	علم الادویہ
Galenical Pharmacy	علم میدلہ (فن دواسازی)
Therapeutics	علم العلاج
Toxicology	علم السموم
غ	
Face Powder	نازہ
Dry washing	غسل ادویہ
Clay washing	غسل اطمیان
Til oil washing	غسل شیرج
ف	
Bougic	فیتلہ
Vaginal Suppository	فرزجہ
Fruit juice	فواک
ق	
Natural State	قدرتی حالت میں
Tablet	قرص
Drops	قطرہ
Consistency	قوام
Precious stones	قیمتی مہربات
ک	
Comphor	کافور
Pressing	کپوس
Collyrium	کحل
Clay pot, Disc	کوزہ

Charcoal

کونٹ

Open disc

کھلا برتن

Earth worm

کچوئے

گ

Viscous Liquid

گھاڑا محلول

Pill

گولی

Cow-dung cake

گائے کے گوبر کی بوہلی

ل

Mucilagenous Drugs

لحاب دار دوائیں

Strong Perfume

لٹانہ

Washed Cocus Locca

لک مضلول

Paste (Semi solid)

لبدی

Mucilage

لحاب

م

Solution

محلول

Preservation

مضبوط کرنا

Purified Drugs

مدبر ادویہ

Litharg

مردار سنگ

Uniformed Size

مساوی الحجم

Musk

مشک

(Mastich) Pistacia Lentiscum

مصطکی رومی

Cleaning Process

مصفی کرنے کا طریقہ

Sieved

مغربلی

Exhilarant

مفرح

Commipharamukul (Mukul)

متل

Coarse Powder

موٹا سفوف

Washed Wax

موم مضمول

ن

Starch

نشاستہ

Infusion

نقع (دھیانندہ)

Lower Disc

نیچے کا کون

Half Crushing

نمکوفتہ

Semi solid

نیم منجمد

و

Silver leaves

ورق نقرہ

Gold leaves

ورق طلا

—

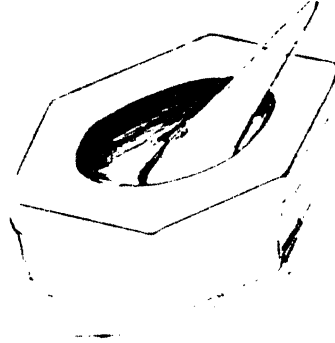
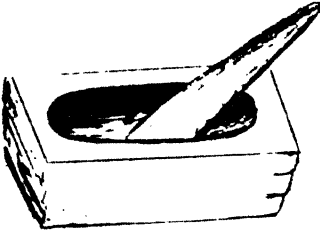
کھرل کی قسمیں

221

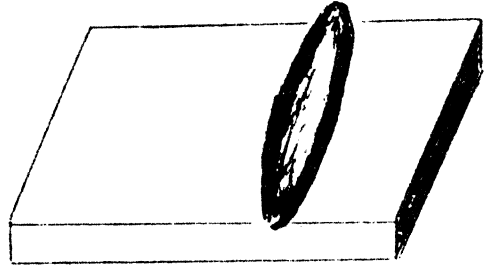
شکل نمبر (۱)

سنگ صماق

سنگ سیاہ

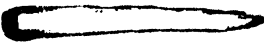


سنگ مرمر



شکل نمبر (۱۴)

سل بتہ



شکل نمبر (۲)

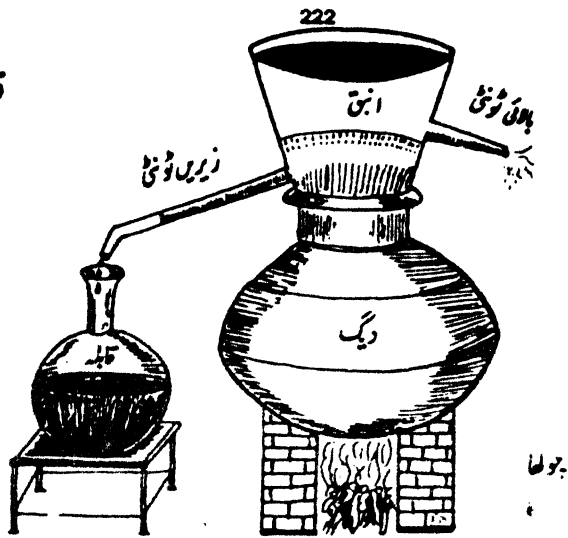
ہاون دستہ (آہنی)



پروسلین کا کھرل

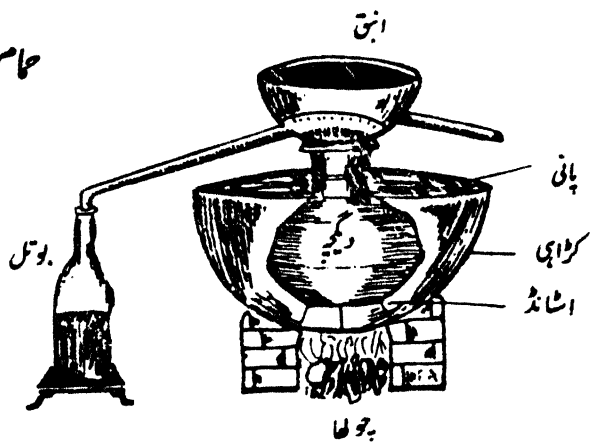
قرع انبیق

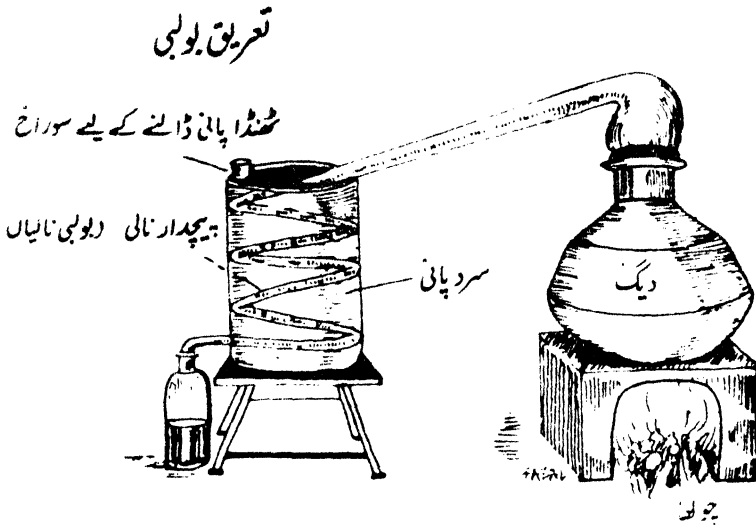
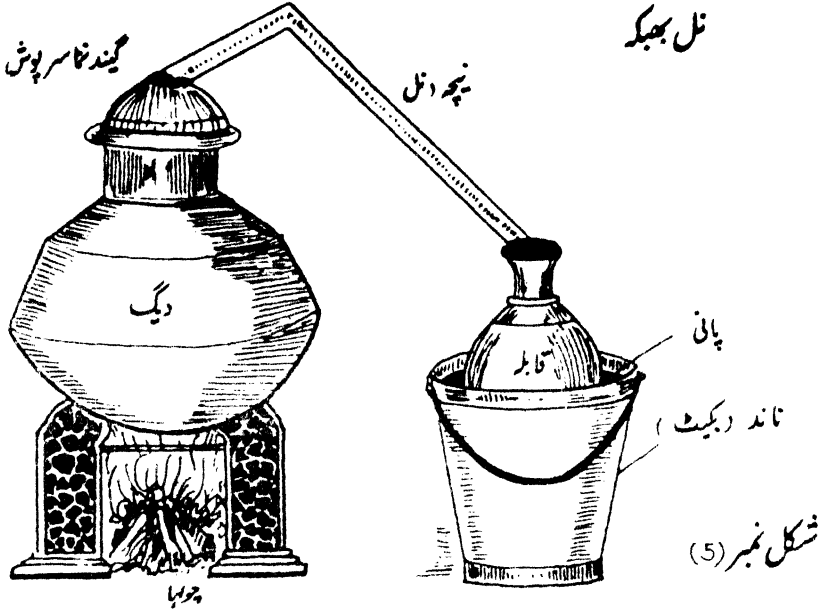
شکل نمبر (3)



حمام تارہ

شکل نمبر (4)





پاتال جنتر

اُپلے

گھڑے کا بنیڈا
(الٹا حصہ)

شکل نمبر (7)



دوسری ترکیب

اُپلے

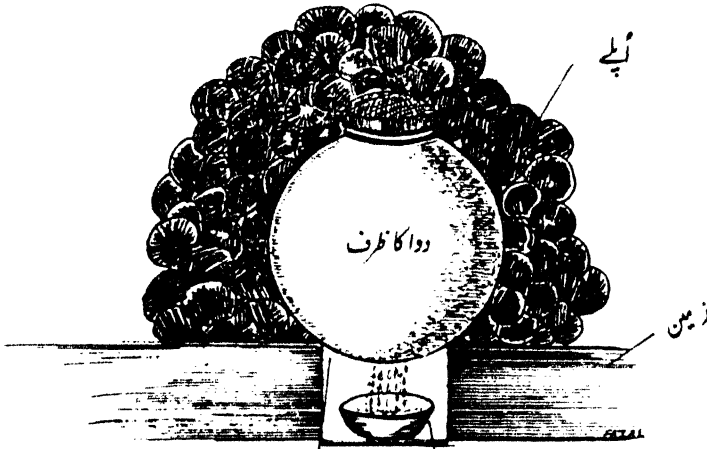
دوا کا ظرف

زمین

گرہا

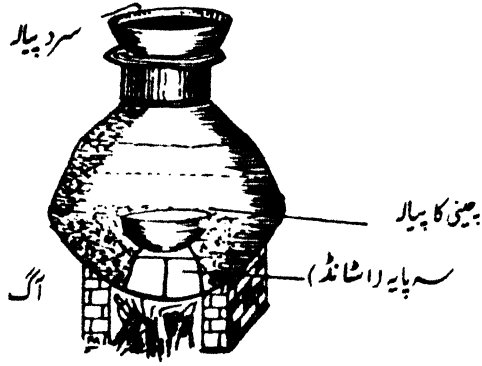
پیالہ

شکل نمبر (8)



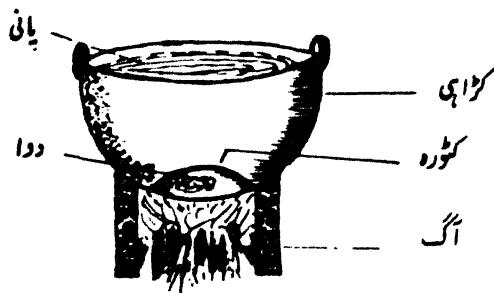
گر بھ جنتر

شکل نمبر (۹)



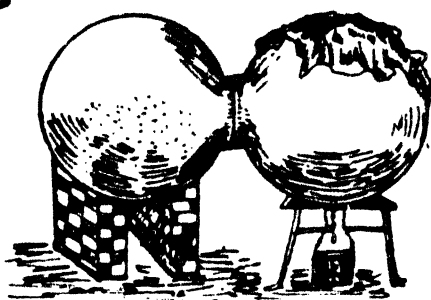
جل جنتر

شکل نمبر (۱۵)

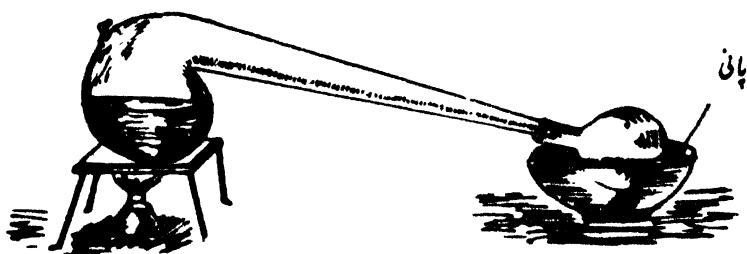


تیزاب کشید کرنے کے آلات

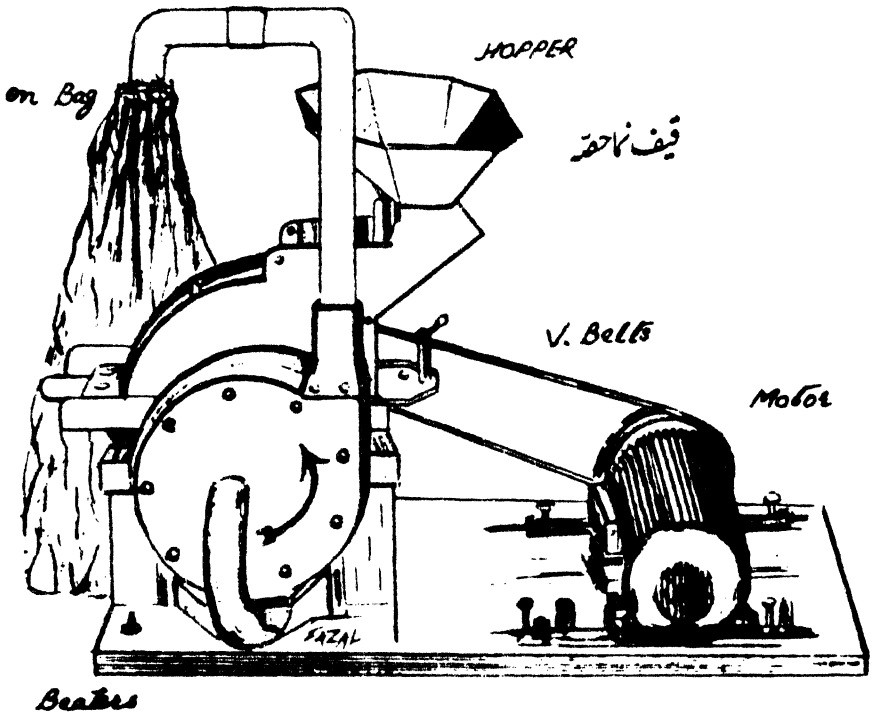
عمود (مک)



شکل نمبر (۱۱)



شکل نمبر (۱۲)

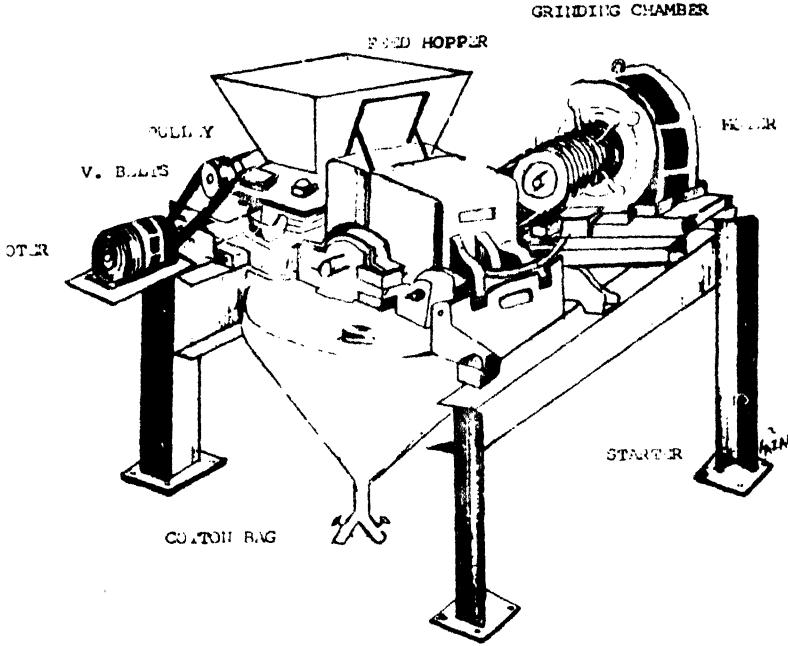


GRINDING MILL

شکل نمبر (۱۳)

MICRO PULVERISER

(Ambika's)

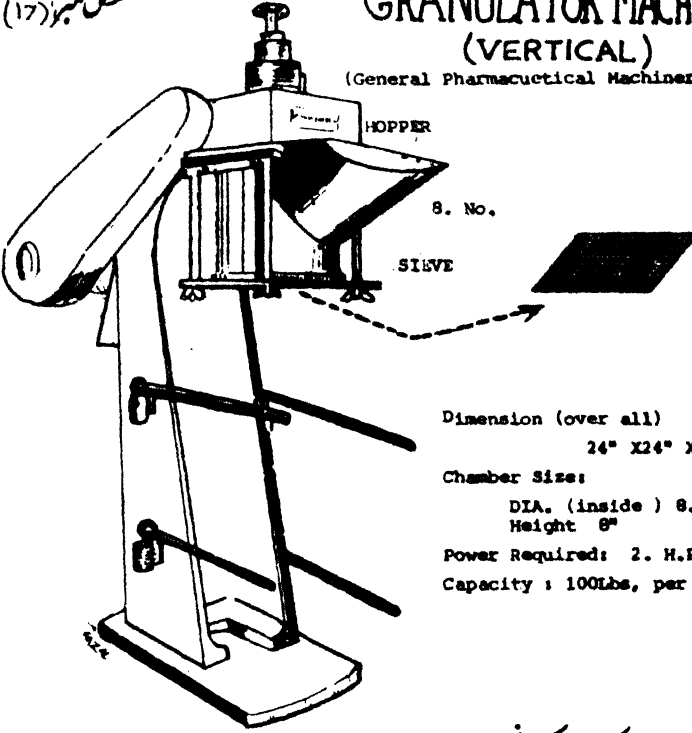


229

GRANULATOR MACHINE (VERTICAL)

(General Pharmaceutical Machinery Co.)

شکل نمبر (17)



Dimension (over all)

24" X 24" X 46" H.

Chamber Size:

DIA. (inside) 8.1/2"

Height 6"

Power Required: 2. H.P.

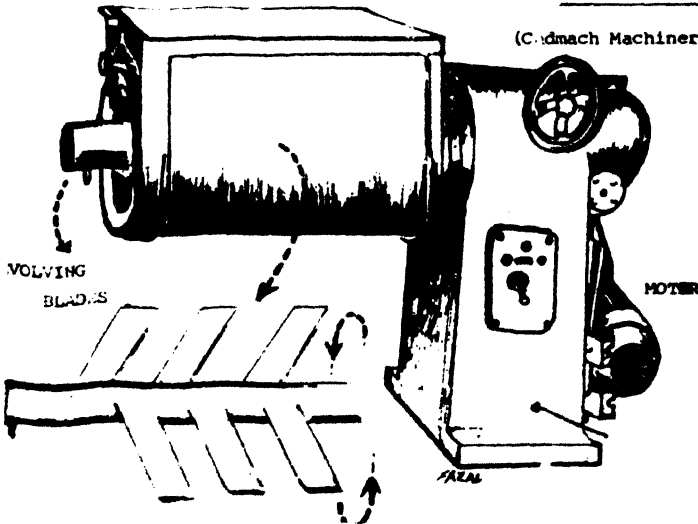
Capacity : 100Lbs, per hour

سفوف مخلوط کرنے کی مشین

MIXER

(Cadmach Machinery Company Ltd.)

PLASTIC DUST COVER



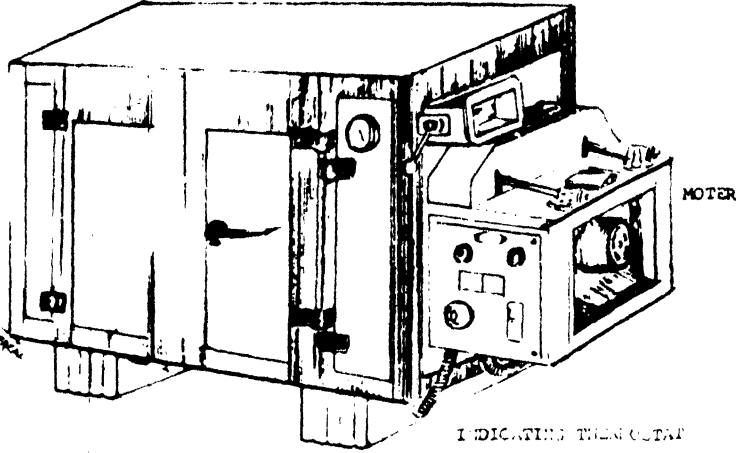
شکل نمبر (16)

OVENS FOR EVERY HEATING APPLICATION

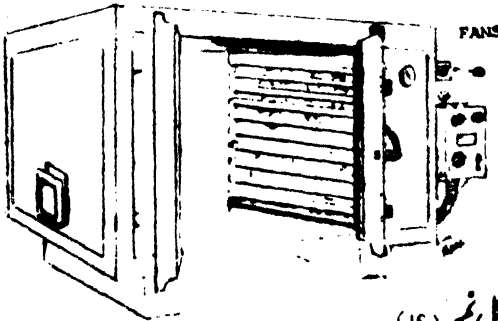
ادویہ کو خشک کرنے کی مشین

BAKING CURING DRYING

(Jerry Cost Tools Limited)



TRAYS



شکل نمبر (16)

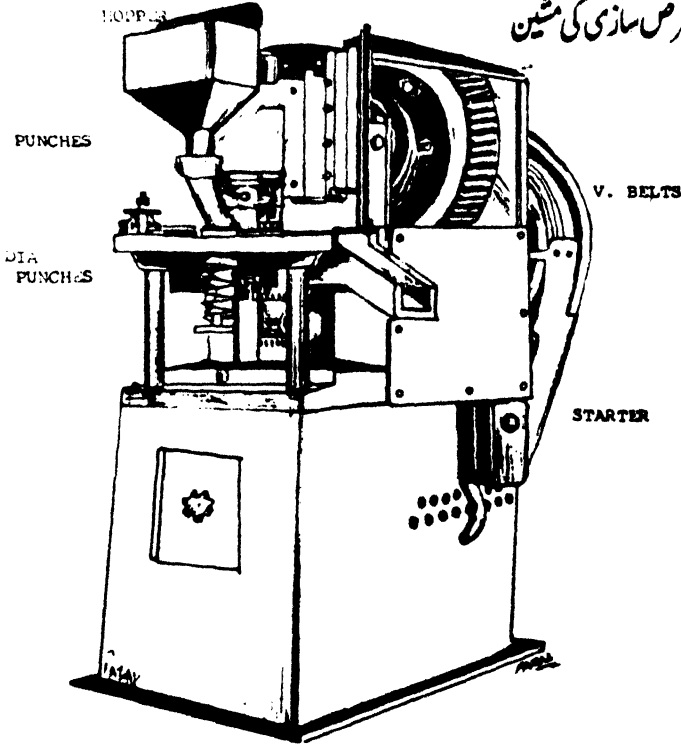
TABLET MACHINE

(FOR SLUGGING & MULTIPLE PUNCHES)

(General Pharmaceutical Machinery Co.)

شکل نمبر (19)

قرص سازی کی مشین

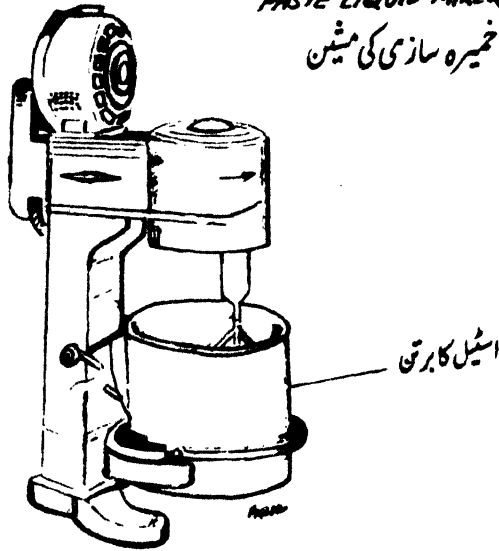


4 Punches Max. $\frac{1}{2}$ " dia	13200
Fill depth Max. $1\frac{1}{2}$ "	
Pressure Max.	12 tonnes
Motor Drive	3. H.P.
Dimensions over all	36" X 24" X 60" H.
Weight	1250 Kgs.

شکل نمبر (20)

PASTE LIQUID MIXER

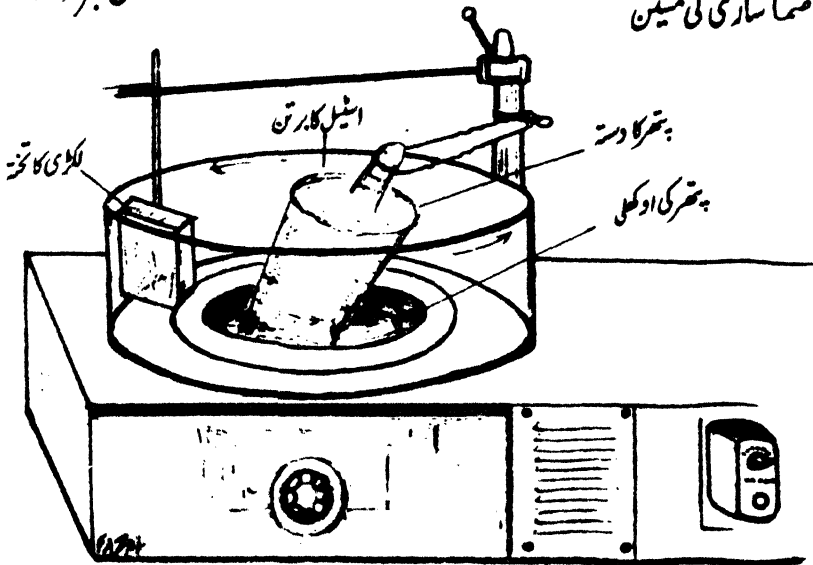
خمیرہ سازی کی مشین



شکل نمبر (21)

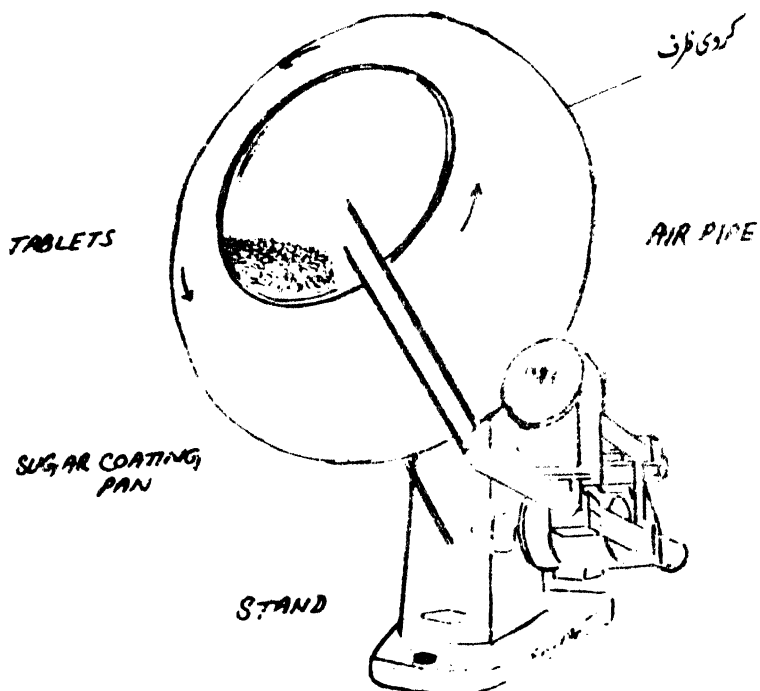
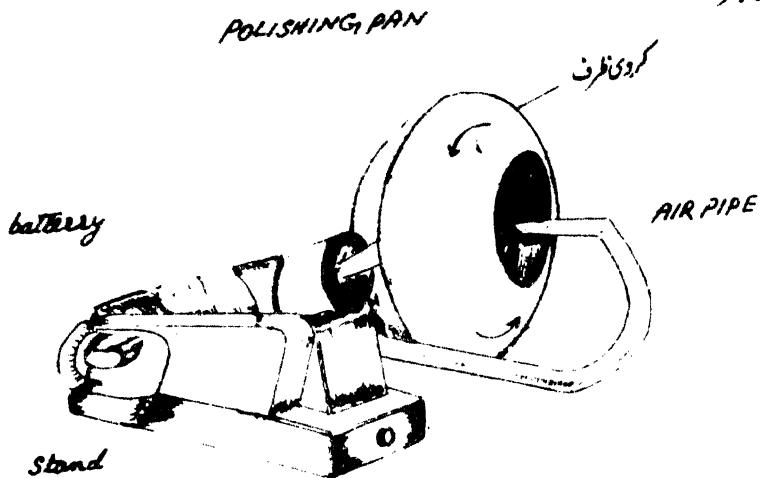
NET SKIMP DEK

صنما سازی کی مشین



233
TABLET COATING PAN
 —•••••—

شکل نمبر (22)

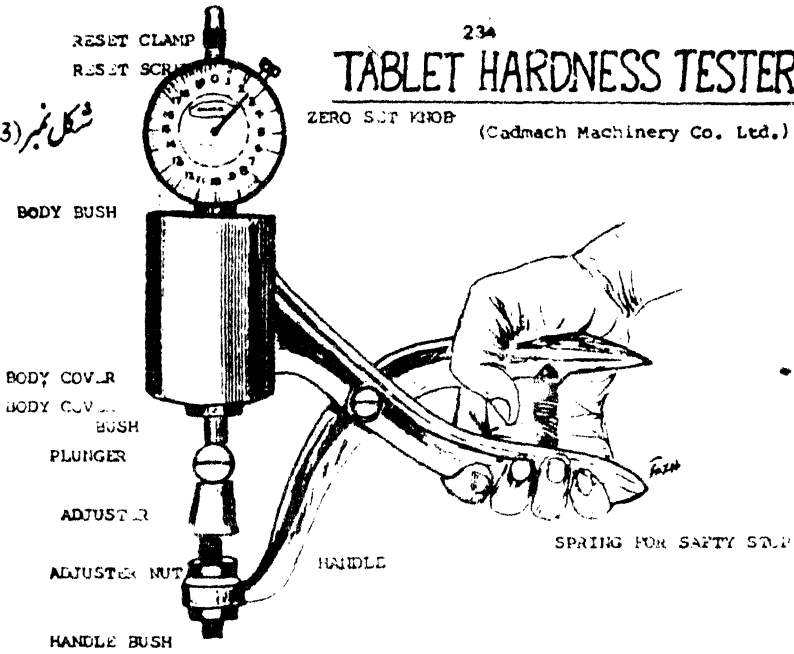


TABLET HARDNESS TESTER

ZERO SET KNOB

(Cadmach Machinery Co. Ltd.)

شکل نمبر (23)

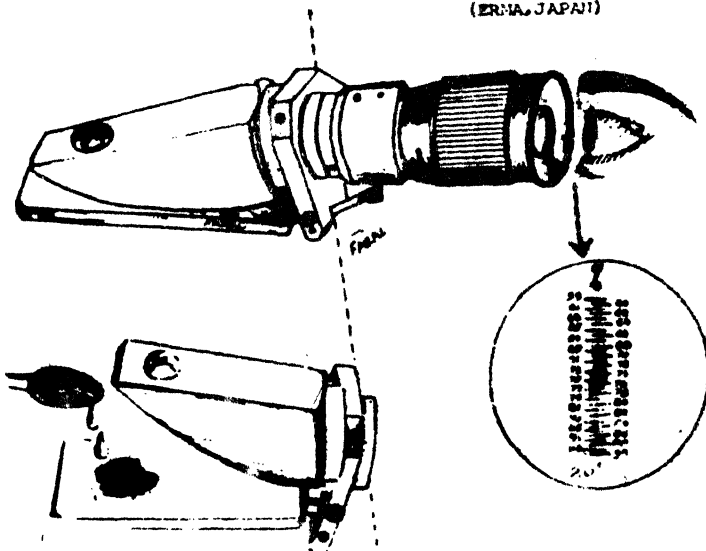


قوام معلوم کرنے کا آلہ

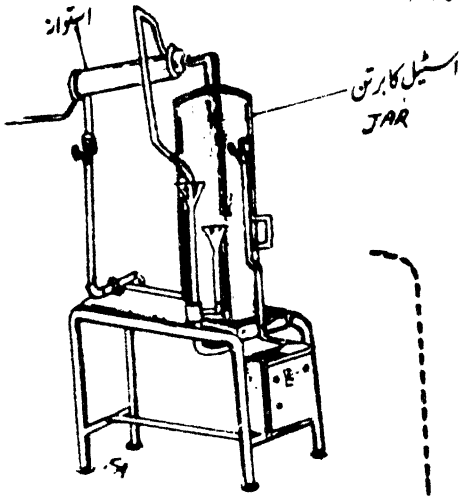
شکل نمبر (24)

HAND REFRACTOMETER (SUCROMETER)

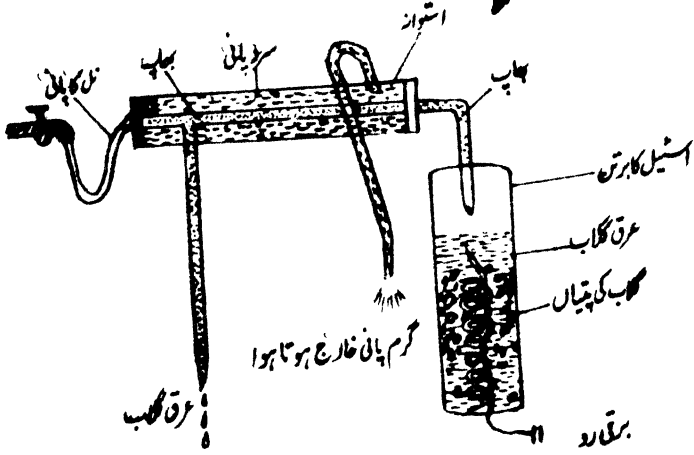
(ERMA, JAPAN)



جدید عرق کشید کرنے کا آلہ

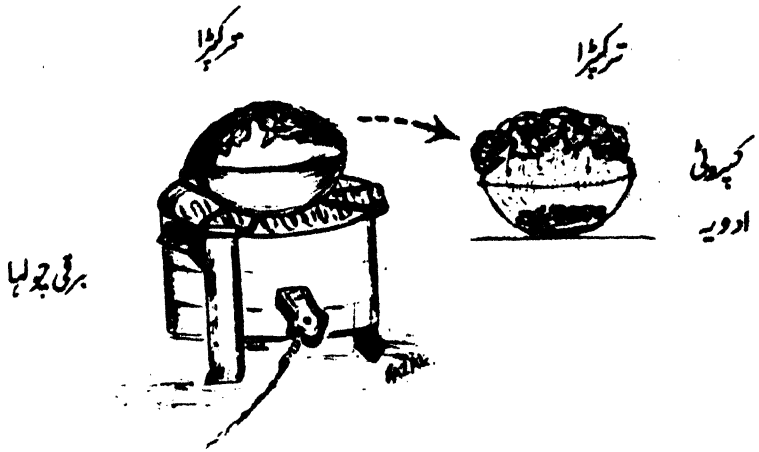


PROCEDURE



شکل نمبر (25)

خوبتر اکرانا



شکل نمبر (26)